

Rezept: Fisch mal anders

Zutaten:

4 Fischfilets (ca. 180-220 g) - fester Fisch, kein Pangasius oder ähnliches
2 dl Weißwein
200 g Butter
2 Zitronen
8 Esslöffel Paniermehl
Gratinform

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Die Fischfilets würzen und in eine Gratinform legen.
Die Schale einer Zitrone abreiben und zum Weißwein geben.
Beide Zitronen auspressen und den Saft ebenfalls zum Weißwein geben. Die Mischung über den Fisch gießen.
Die Butter in Stücke schneiden und auf den Fisch legen.
Das Ganze mit dem Paniermehl abdecken.
Die Gratinform für ca. 30 Minuten in den Backofen geben.
Guten Appetit!