



Gebratenes Felchenfilet auf Zuckererbsen

Zuckererbsen in Streifen schneiden und im Wok im Olivenöl zum Biss dünsten, abschmecken.

Alles Fett vom Filet wegschneiden mit Salz würzen und in Rahm oder Mehl drehen.

*Die Filets in Butter oder Öl braten. **Achtung:** erst die Hautseite nach oben und dann die Fleischseite, alles ist in 1 Minute fertig gebraten.*

Fett weggleeren, frische Butter, fein gehackte Zitronen und gehackte Flachpetersilie in die Pfanne geben und die Fische mit der Butter leicht begiessen.

Die Zuckererbsen dazu servieren.