



Felchenfilet auf Flachpetersilienjus

Die Petersilie grob hacken und mit Salzwasser udecken und weich kochen.

Den Petersilienfond pürieren und nach Belieben mit kalten Butterflocken unter ständigem Rühren aufmontieren.

Abschmecken.

Die Felchenfilet mit Salz würzen und im Rahm drehen.

Die Felchenfilet im heissen Erdnussöl braten.

Beim braten des Fisches erst die Hautseite nach oben, ca. 30 Sekunden, kehren und ca. 1 Minute weiter braten.