

Fitschen am Dorfteich

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

REZEPT

von Manfred Fitschen



Seeteufelpiccata mit Tomatensauce · für 4 Personen

Zutaten

500 g Seeteufelfilet
500 g geschälte Tomaten
50 g Parmesan gerieben
50 g Mehl
3 Eier
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer,
Zitrone, Knoblauch
Frische Kräuter der Provence

Zubereitung Tomatensoße:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Butter andünsten. Tomaten kleinschneiden und dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch und frischen gehackten Kräutern abschmecken. 20 Minuten köcheln lassen.

Zubereitung Fisch:

Seeteufelfilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, danach in Mehl wenden.

Eier und Parmesan verrühren und die Seeteufelscheiben darin wenden. Das Ganze in der Pfanne ca. 10 Minuten braten.

Beilagen:

Dazu passen frisch gekochte Spaghetti und ein Beilagensalat.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen des Rezepts,
gutes Gelingen und guten Appetit