



Rezeptsammlung

von Marco Heinzer, Landgasthof Seeblick, Gross

Sihlsee-Hecht Knusperli

Zutaten

600 gr	Sihlsee-Hecht
1/2	Zitrone
0.5 dl	Worcestershire Sauce
Etwas	Salz/Weisser Pfeffer aus der Mühle
ca. 500 gr	Weissmehl
	gewaschener Blattsalate
	Sauce Tartare (Mayonnaise mit gekochten Eierwürfel, gehackten Kapern und Essiggurkenbrunoise)

Zubereitung

Hechtfilet in 1 cm breite Streifen schneiden. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Worcestershire Sauce ca. fünf Minuten marinieren. Weissmehl in eine grosse Schüssel sieben. Die marinierten Fischstreifen dazu geben und darin wenden. Anschliessend mit einer Drahtkelle aus dem Mehl nehmen. Das Mehl abschütteln und die Streifen direkt in die Friteuse geben. Drei Minuten frittieren und mit den Blattsalaten und der Sauce Tartare servieren.