

Italienische Rezepte

Gebratene Rotbarben

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fisch, Italien, Rotbarbe, Zitrone

6 frische Rotbarben à ca. -120g Salz Pfeffer, frisch gemahlen	etwas Mehl 1/4 Liter Olivenöl 2 unbehandelte Zitronen
--	---

Die ausgenommenen küchenfertigen Rotbarben (Fischhändler) waschen und mit Küchenkrepp gründlich trocken tupfen. Rundum salzen und pfeffern. Teller vorwärmen, Zitronen in Scheiben schneiden, das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Mehl auf einen Teller geben. Die Fische darin wenden und abklopfen, so dass überflüssiges Mehl abfällt. Dann die Rotbarben in das heiße Öl geben und auf jeder Seite etwa zwei Minuten knusprig goldbraun braten. Die Fische sofort auf den vorgewärmten Tellern servieren. Mit den Zitronenscheiben garnieren.