

# Omas Rezeptesammlung

## Schweizer Fisch Rezept - Iseltwalder Brienzlig Piccata

Gattung: Egli, Felche, Fisch, Süßwasser, Schweiz, Eiger, Mönch, Jungfrau

---

600 g Felchenfilets (oder Egli),  
Salz,  
Pfeffer,  
200 ml Milch,

150 g Mehl,  
3 Eier,  
50 g Parmesan-Käse (gerieben),  
100 ml Öl

Für die Sauce:

1 Zwiebel (fein gehackt),  
2 Knoblauchzehen (fein  
-gehackt),  
20 g Tomatenpüree,  
4 geschälte Tomaten (oder 1

-Dose Pelati),  
Salz,  
Pfeffer,  
Oregano

---

Die Fischfilets salzen und pfeffern, in Milch und Mehl wenden.

Eier und Käse gut mischen und die Fischfilets durchziehen.

Im heißen Öl goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig werden lassen.

Tomatenpüree und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen und kurz kochen.

Die abgetropften Fischfilets auf gekochten Nudeln anrichten und die Tomatensauce darüber gießen.