

## Kabeljau in pikanter Panade

### Für 4 Personen:

800 g Kabeljau	4 Eier	2 EL Senf
1 EL Limettensaft	Salz	Arrabiata
12 EL Paniermehl	Butterschmalz	

Fisch salzen und pfeffern.

Eier mit Senf und Limettensaft vermiachen.

Fisch in der Eimasse und dann im Paniermehl wenden.

Anschließend den Vorgang wiederholen.

Den Fisch in Butterschmalz von beiden Seiten kurz braun braten und dann im Ofen bei 70°C für 15 Minuten nachziehen lassen.

Dazu schmecken Bratkartoffeln und Gurken-Salat.

NN am 06. Dezember 2021