

Barsch mit Curry

Zutaten:

- 24 kleine Barsche
- 4 Eier
- 2 Zitronen
- 4 TL Curry
- 180 g Butter
- Mehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zitronen auspressen.
- Die Barsche ausnehmen, waschen und abziehen.
- Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln und nach gut 4 Minuten mit Küchenpapier trockentupfen.
- Salzen und leicht pfeffern.
- Curry mit den Eiern verquirlen.
- Barsche in der Ei-Curry-Masse wenden.
- Anschließend mehlen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fische je Seite ca. 5 bis 6 Minuten braten.

Beilage: Toast und grüner Salat.