

Frittierte Schwarzmundgrundeln

Die Grundeln ausnehmen, die Köpfe mit Kiemen abtrennen, dann gründlich waschen.

Nun gut trocken tupfen.

Grundeln in eine Schüssel geben und kräftig salzen.

Nach belieben können sie auch paniert werden.

In einen ausreichend großen Topf so viel Öl geben, dass die Fische darin schwimmen können.

Nun das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen.

Jetzt mit einer Zange die Fische vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und sprudelnd ausbacken.

Mehrmals wenden. Sie sind gar, wenn sie außen goldgelb sind und an der Oberfläche schwimmen.

Die Fische mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und kurz auf Küchentrepp ablegen, ggf. nochmals mit Meersalz nachsalzen.

Dazu ein Stück Baguette und eine portion Remoulade

Guten Appetit