

Flussbarsch



Italienische Art

Filets mittlerer Größe vom Flussbarsch kalt abspülen und trocken tupfen. Danach pfeffern, salzen und in Mehl wenden. Anschließend in Butter bei mittlerer Hitze kurz mit Salbeiplättern ausbacken. Dazu gebratene Würfelpotatofeln und grüner Salat.

Als Getränk passt ein leichter trockener Weißwein.



Mit Spargel

Filet von einem großen Flussbarsch (es kann auch ein Filet vom Zander sein) wie oben Braten dazu frischer Stangenspargel mit einer selbst aufgeschlagenen Soße Hollandaise. Dazu Schwenkkartoffeln und ein grüner Salat.

Als Getränk ein trockener Weißwein, Weißburgunder, Sylvaner, Gutedel.-