



Gebackene Dorade im Sandwich

Für 4 Personen

2 Doraden
3 EL Mehl
3 EL Maizena (Speisestärke)
100 ml Wasser
2 Prisen Salz
50 g Panko
(japanisches Paniermehl)
200 g Frittieröl
8 Scheiben Zopf
(oder anderes Brot)

Für die Sauce:
5 EL Mayonnaise
2 Essiggurken
5 g frischer Dill
10 g Senf
Saft von ½ Zitrone
30 g Parmesan

Zubereitung:

1. Dorade vorbereiten: Die Doraden schuppen und filetieren.
2. Teig anrühren: In einer Schüssel das Mehl, das Maizena, das Wasser und die Prisen Salz gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Fisch panieren: Die Fischfilets durch den Teig ziehen und anschliessend in Panko wälzen, sodass sie gleichmässig bedeckt sind.
4. Frittieren: Das Frittieröl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Die panierten Fischfilets vorsichtig ins heisse Öl geben und langsam schwimmend goldbraun backen.
5. Brot antoasten: Während der Fisch frittiert, die Zopf-Scheiben in einer Pfanne leicht antoasten, bis sie warm und leicht knusprig sind.
6. Sauce zubereiten: Den Dill fein hacken und die Essiggurken klein schneiden. In einer Schüssel die Mayonnaise, den Senf, den gehackten Dill, die klein geschnittenen Essiggurken und den Zitronensaft vermengen. Gut umrühren und nach Geschmack abschmecken.
7. Anrichten: Die gebackenen Doradefilets auf den Zopf-Scheiben anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und nach Belieben etwas Zitronensaft über den Fisch träufeln.