

Barschfilets mit Senfsauce	
<b>Rezept für</b>	4 Personen
<b>Zeitaufwand</b>	Ca. 40 Minuten
<b>Zutaten</b>	<b>Und so wird's gemacht</b>
400 g Barschfilet 1 Zitrone Salz, Pfeffer Margarine Mehl 1/2 L gekörnte Brühe 3 EL Senf 1-2 EL Zitronensaft Öl 1 EL Apfelessig 2 Eigelb 1 Prise Zucker 1 Bund Petersilie 2 Eier Paniermehl	<p>Barschfilets waschen, trocken tupfen, pfeffern, salzen und mit Zitronensaft beträufeln.</p> <p>Die Eier in einem Teller verquirlen, einen zweiten Teller mit Paniermehl bereitstellen. Die Filets nacheinander in Paniermehl, dann in Ei und wieder in Paniermehl wenden. Das Ganze gut andrücken.</p> <p>Die Filets 5 Minuten im heißen Öl beidseitig braten.</p> <p>Für die Senfsauce Margarine in einem Topf bei geringer Hitze zerlassen und das Mehl goldgelb anschwitzen.</p> <p>Mit heißer gekörnter Brühe ablöschen und 20 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder mit einem Schneebesen umrühren.</p> <p>Die Petersilie waschen, fein hacken und mit Senf, Eigelb, Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft verquirlen. Die Senfmischung nun in die heiße Sauce rühren, nicht mehr kochen und abschmecken.</p> <p>Die Barschfilets mit Zitrone garnieren und die Senfsauce getrennt dazu reichen.</p> <p>Als Beilage passen Salzkartoffeln und Feldsalat.</p>