

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Felchenfilet nach Thurgauer Art

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Felchenfilet (ca. 300 g), entgrätet mit Haut
1 Zitrone
1 Apfel (leicht säuerlich z.B. Gravensteiner)
Bratbutter
normale Butter
Salz
Pfeffer
Weißmehl
frischer Dill

ZUBEREITUNG

Zitrone in Schnitze schneiden, Felchenfilets leicht pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln.

Den Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Dill marinieren. Ofen auf 60 °C vorwärmen.

Bratbutter erhitzen, Felchenfilets leicht salzen, im Mehl wenden. Filets zuerst auf der Fleischseite ca.1 Min. goldgelb braten, dann wenden und nochmals knapp eine Minute auf der Hautseite garen. Die gebratenen Filets auf Küchenpapier im warmen Ofen beiseite stellen.

Nun die marinierten Apfelwürfel in heißer Butter anschwemmen.

Die Filets auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Apfelwürfel über die Felchenfilets verteilen. Dazu passen Salzkartoffeln oder ein buntes Gemüsebuket.

Gasthaus Hirschen - Peter und Erwin Koster

Seestraße 67 | CH-8267 Berlingen

Telefon +41 (0) 52 761 13 06



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu