



Frischfischtoastis mit Babylauch

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot
(American Sandwich)
1 Bachsaibling
200ml Milch
200ml Sahne, 2 Eier, 1 Zitrone
1-2 Cocktailtomaten, 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe, 1 Bund Babylauch
2 Msp. Samal Oelek
Schnittlauch, Petersilie, Oregano
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Oregano



Zubereitung:

Entfernen Sie die Rinde von den Kastentostbrotsscheiben. Verrühren Sie Milch, Sahne mit den Eiern und würzen diese mit einer Salz/Pfeffermischung.

Dies nennt man Royal und kann auch für Zwiebelkuchen oder Cique verwendet werden. Diese Mischung gießen Sie nun über ihre Toastbrotsscheiben und lassen diese gut einweichen.

Nehmen Sie nun den Fisch und entfernen die Haut vom Fischfleisch.

Gerne können Sie sich dies auch vom Fischhändler bereits vorbereiten lassen.

Nun schneiden Sie sehr dünne Scheiben vom Fischfleisch ab und betröpfeln es danach mit etwas Zitronensaft. Salzen, pfeffern (nicht zuviel), Knoblauch kleinschneiden.

Entnehmen Sie nun die Toastscheiben aus der Royalschüssel und belegen die Scheiben mit den feingeschnittenen Fisch. Eine weitere Scheibe darauf und darauf wiederum legen Sie ein paar dünn geschnittene Knoblauchscheibchen.

Währenddessen eine Pfanne mit Olivenöl heiß werden lassen. Den Babylauch sowie die Toastsandwiches in die Pfanne einlegen und langsam anbraten. Wenden nicht vergessen. Insgesamt ca. 5-10 Minuten.

Geben Sie auf die Teller ca. 2 TL Sambal Oelek und legen danach ihren Babylauch darauf. Daneben richten Sie ihre diagonal durchgeschnittenen Toastis an.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**