

# Filets de perches a la biere

## Zutaten:

Für 3 Personen:

800g Eglifilets  
250 ml dunkles Bier eventuell  
mehr  
2 Esslöffel Mehl eventuell mehr  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Backen

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Die Filets de Perches Eglifilets spielen in der Waadtländer Küche eine große Rolle. Am populärsten sind wohl die gebackenen Filets von frisch gefangenen Egli, die heiß aus der Pfanne am besten schmecken. Die Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Bier legen und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Die Filets herausnehmen, gut abtropfen lassen und im Mehl wenden. Im heißen Öl bei etwa 180 Grad goldgelb backen und sofort servieren. Dabei mit Zitronenschnitzen garnieren und mit einer Kräutermayonnaise und Salzkartoffeln servieren