

Fisch mit Kruste

Zutaten für 4 Personen

Für die Kaffee-Keks-Kruste

100 g Salzige Kekse (Cracker)

Espressobohnen 20 Stück

Salz & Pfeffer

Für die Kräuter Kruste

100 g Toastbrot

20 g Petersilie

20 g Dill

20 g Schnittlauch

Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kaffee-Keks-Kruste alle Zutaten klein hacken oder im Mörser zerstoßen. Den Fisch darin wälzen oder damit panieren und in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Welchen Fisch man dazu benutzt ist egal. Fischstück nicht größer als jeweils 80 bis 100 g schneiden.
2. Für die Kräuter-Kruste alle Zutaten klein hacken und zusammen mischen. Das Brot Kräutergemisch über den Fisch streuen oder den Fisch damit panieren oder wälzen und in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Fischstücke nicht größer als jeweils 80 bis 100 g schneiden.

Guten Appetit!