

# BRIENZLIG IM TEMPURAMANTEL

# » BRIENZLIG « im Tempuramantel

Episode 027 Brienzlig im Tempuramantel / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## Rezept für 1 Person

### KNOBLAUCH-SAUCE

1 ganzer Knoblauch  
2-3 Sardellenfilets  
2 EL Kapern  
1 Zweig Peterli  
1 kleiner Bund Schnittlauch  
1 Eigelb  
2 Spritzer Zitronensaft  
1 Prise Salz  
etwas Pfeffer  
1dl Öl (Sonnenblumenöl und Olivenöl  
gemischt, wenig Sesamöl)  
etwas Tabasco  
wenig Worcestershiresauce  
30g Parmesan

1. Die Knoblauchzehen auf ein Holzstäbchen spiessen und kurz im Öl frittieren – Achtung, das Öl darf dafür nicht zu heiss sein.

2. Die Sardellen, Kapern, den Peterli und Schnittlauch fein schneiden und vermischen. Die frittierten Knoblauchzehen zerdrücken und dazu geben. Ein Eigelb, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und alles vermischen. Mit der Ölmischung aufgiessen und gut verrühren.

3. Sauce mit wenig Tabasco und Worcestershiresauce würzen. Den Parmesan in Flocken raspeln und zur Sauce geben.

### FISCH-KNUSPERLI

6 Brienzlig-Filets (kleine Felchen-Art)  
4-5dl Öl  
1 Eiweiss  
1 Beutel Tempuramehl  
½ Flasche Bier  
etwas Salz

1. Die Gräten des Brienzlig entfernen, Filets leicht salzen.

2. Das Tempuramehl mit einem Eiweiss und etwas Bier gut verrühren. Die Fischfilets im Teig wenden und dann im heissen Öl frittieren.



Auch eine Gamelle hat Potential als Fritteuse. Egal in welchem Behälter frittiert wird, wichtig ist, dass das Öl die richtige Temperatur hat. Sie sollte bei ca 165 Grad liegen, nur dann werden die Fischli schön goldgelb und sind innen auch heiss.

Dieses Rezept stammt aus  
Flavorites von René Schudel

*Flavorites.com*