



Salm nach Basler Art

Zutaten für 4 Personen

- 4 Salmtranchen (etwa 2cm dick)
- 1/2 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 3 EL Öl
- 1 dl Klare Sauce (aus Würfeln)

Zubereitung

Die Fischtranchen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, dann einige Zeit stehen lassen.

Unterdessen die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Mehl wenden. Gut abschütteln, am besten in einem Sieb.

Öl und Butter zusammen erhitzen und zunächst die Zwiebeln darin goldbraun rösten. Abtropfen lassen und warm stellen.

Nun die Fischtranchen ebenfalls in Mehl wenden, so dass sie hauchdünn davon überzogen sind, und im restlichen Butter-Öl-Gemisch auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten.

Auf eine vorgewärmte Platte anrichten und die Zwiebeln darüber verteilen. Das überschüssige Fett abgiessen, den Bratfonds mit der klaren Sauce aufkochen und ebenfalls über den Fisch geben.

Tipps und Bemerkungen

- Salzkartoffeln dazu servieren.
- Auch Hecht oder Kabeljau lassen sich nach Basler Art zubereiten.
- Anstelle der klaren Sauce können Sie den Bratsatz mit Weisswein lösen und kurz einkochen.