



## FILETS DE PERCHES «VALPERCA»

### ZUTATEN

- 800 g Eglifilets mit Haut
- 80 g Egli-Gewürzmischung Valperca
- 60 g Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Petersilie fein gehackt
- 1 unbehandelte Zitrone in Scheiben oder Vierteln

### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 50°C vorwärmen und Schüssel und Tellervorwärmen. Die Eglifilets kalt abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Egli-Gewürzmischung « Valperca » in einen Plastikbeutel geben, die Hälfte der Filets begeben, verschliessen und den Beutel gut schütteln. Die Filets einzeln herausnehmen und abschütteln. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.

Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Filets portionenweise hineinlegen, Hitze reduzieren und ca. 3 Minuten braten. Die Filets mit einer Bratschaufel wenden und auf der anderen Seite ca. 2-3 Minuten braten, bis sie schön goldbraun sind. Herausnehmen und im Ofen an der Wärme behalten.

Die Filets rasch auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Butter begiessen und je nach Geschmack salzen und pfeffern. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und sofort mit Zitronenscheiben oder -vierteln servieren.