

Gebackene Kleinbarsche mit Dill-Dip

Zutaten für mehrere
Personen:

- Zirka 2 kg Kleinbarsche
- Saft von 1 1/2 Zitronen
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1/8 Liter Bier
- 1/8 Liter Wasser
- streufähige, gekörnte Gemüsebrühe
- 8 EL Schmand
- 150 g Joghurt
- 6 EL Magerquark
- Zucker, Salz, Pfeffer
- je 1 Bund Schnittlauch, Dill, Staudensellerie
- Ausbackfett



Zubereitung:

1. Die ausgenommenen Barsche abziehen. Alle Flossen bis auf die Schwanzflosse entfernen. Fische kalt spülen, abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufelt 15 Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen den Dip zubereiten: Dazu Dill und Schnittlauch kalt spülen, trockenschwenken, kleinschneiden. Die Stiele vom geputzten Staudensellerie in etwa 4 Zentimeter lange Stücke teilen.
3. Joghurt, Schmand und Magerquark mit 2 EL Zitronensaft, 1 TL Zucker sowie dem Dill und Schnittlauch glatt verrühren. Dip in eine Schale geben, Selleriestücke hineinstecken.
4. Eiweiß mit Schneebesen steifschlagen. Wasser und Bier klumpenfrei 200 g Mehl einrühren. Eigelb und 1/2 TL Salz unterziehen. Dann das steife Eiweiß unterheben.
5. Barsche trockentupfen, mit etwas gekörnter Gemüsebrühe und Pfeffer bestreut leicht in Mehl wenden. Die Fische bis auf die Schwanzflosse völlig in den Teig tunken. Barsche in das heiße Fett geben und schwimmend ca. 6-8 Minuten goldbraun ausbacken. Kurz aufs Küchentrepp ablegen und servieren.