

## **Dorade in Parmesankruste**

2 Doraden  
70 g frisch geriebener Parmesan  
2 EL verquirltes Ei  
1 EL Thymianblättchen  
25 g frische Weißbrotkrumen  
1/2 Schale abgeriebener Zitrone  
2 EL Mehl  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Die Doraden filetieren und häuten. Die Fischfilets mit Pfeffer und Salz würzen. Käse, Thymian, Zitronenschale und Brot zur Panade vermischen. Fischfilets zuerst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und anschließend in der Panade wenden.

In Olivenöl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken.