

# Gebratene Maränen mit Mandel-Butter

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/14/gebratene-maränen-mit-mandel-butter/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/14/gebratene-maränen-mit-mandel-butter/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 kleine küchenfertige Maränen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bund glatte Petersilie
- 125g Butter
- 200g Mandelblättchen
- Salz

## Zubereitung:

Die Maränen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Salz bestreuen. Die Fische 20 Minuten ziehen lassen.

Je 2 Stiele Petersilie in jede Maräne legen.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen, die Maränen darin von beiden Seiten goldbraun braten und herausnehmen. Die Mandelblättchen in die gleiche Pfanne geben und in der Butter anrösten. Die Maränen wieder hineingeben und nochmal mit den Mandeln erwärmen.

Zum Servieren die Fische auf Teller legen, mit der Mandel-Butter begießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rezept: MDR - Unsere köstliche Heimat vom 19.11.2011

Episode: Der Fischer vom Arendsee