

# Pangasiusfilet mit Ziegenfrischkäse



## Zutaten für 4 Personen:

4 Pangasiusfilet  
125g Ziegenfrischkäse  
1 Ei  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz

## Zubereitung:

Die Pangasiusfilet trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend den Ziegenfrischkäse mit dem Ei zu einer cremigen, glatten Masse verrühren. Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen, die Pangasiusfilet auf einer Seite etwa 2 Minuten braten, dann wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls 2 Minuten braten. Die Filet auf ein Backblech legen, die Ziegenkäse-Ei-Masse gleichmäßig auf den Filetoberseiten verstreichen und bei 200°C ca. 10 Minuten unter den Backofengrill schieben. Die Käseoberfläche sollte leicht gebräunt sein.