



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, נשרני, עסיסי



פילה ברמונדי מטוגן וחמאת לימון | ירדן וגילי ויזל

⌚ זמן הכנה: 30 דק' 🍴 מס' סועדים: 4

מצרכים

לדגים:

4 יחידות פילה דג ברמונדי ללא העור
(כל פילה חתוך ל-3 נתחים)

כוס קמח

3 ביצים

כפית מלח

שמן לטיגון חצי עמוק

לחמאת לימון:

כף שמן זית

3 שיני שום כתוש

חופן שמיר קצוץ דק (רשות)

½ צרור עירית קצוצה דק / 2 גבעולי בצל ירוק קצוצים

½ לימון סחוט למיץ

100 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות (לגרסה פרווה:
מחליפים את החמאה בחצי כוס קרם קוקוס)

אופן הכנה

- שמים את הקמח בצלחת שטוחה, ובקערה נפרדת, טורפים את הביצים יחד עם המלח.
- בעזרת מגבות נייר, מייבשים היטב את נתחי הברמונדי.
- מחממים שמן לטיגון חצי עמוק. מצפים את הפילטים בקמח מכל הכיוונים, מנערים מעט כדי להיפטר מעודפי קמח, טובלים בתערובת הביצים ומעבירים לשמן החם. מטגנים 2-3 פילטים בכל פעם (לפי רוחב המחבת), 2-3 דקות מכל צד, עד שהדג זהוב ועשוי לחלוטין. מוציאים לנייר סופג וחוזרים על פעולת הטיגון עם שאר הדגים.

חמאת הלימון:

- בסיר קטן מעל להבה בינונית שמים את השום ושמן הזית. מטגנים תוך ערבוב כחצי דקה, עד שהשום מפיץ ריח נעים. מוסיפים את עשבי התיבול, מטגנים כחצי דקה נוספת וסוחטים פנימה את מיץ הלימון.
- מנמיכים את הלהבה ומוסיפים את החמאה. מערבבים אותה בעדינות עד שהיא נמסה ומתקבל רוטב אחיד ועדין. טועמים ומוסיפים מלח ועוד מיץ לימון לפי הטעם.

ההגשה:

- שמים את הרוטב בצלחות הגשה ומעל שמים את הדג המטוגן. ניתן לעטר בעשבי תיבול טריים.