



## Frittierter Wolfsbarsch mit gedämpftem Bobolo

### Zutaten

- 1 Packung Bobolo gefroren oder Vakuumiert
- 2 Mittelgroße Wolfsbarsch ganz
- 4EL [Magic Sauce pikant](#)
- 2EL Speiseöl
- ca. 1/2l Frittieröl
- Saft von einer Zitrone
- Salz

### Zubereitung

1. Den Fisch gründlich putzen, mit Küchenpapier abtupfen und mit Zitronen Saft einreiben
2. In 2-3 Stücke schneiden
3. Dann mit Salz, Öl und [Magic Sauce pikant](#) gut einreiben und mindestens 2 Stunden in Kühlschrank marinieren lassen
4. Danach aus dem Kühlschrank herausnehmen und ca. eine halbe Stunde auf Raumtemperatur stehen lassen
5. In der Zeit die Bobolo aus der Verpackung herausnehmen und in einem Dampfgarer ca. 20 Minuten dämpfen
6. Jetzt das Frittieröl in einer Pfanne erhitzen die gut marinierte Fischstücke darin langsam auf beider Seite goldbraun frittieren
7. Mit [Sauce piment](#) und [Magic Sauce](#) einrichten, fertig

Bon appétit!

Deine Fadi