**Rotaugen gebraten**

Vorbereitung 35 Min., Zubereitung 25 Min.

Fische gut schuppen. Mit einem spitzen Messer aufschneiden, Eingeweide mit den schwarzen Häutchen herausnehmen. Flossen und Kopf abschneiden. Fische unter kaltem Wasser außen und innen gründlich abspülen, abtrocknen und mit Zitronensaft beträufeln. 10 Min. stehenlassen. Dann die Fische mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fische darin auf jeder Seite braun braten. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und hacken. Gewürzgurke in kleine Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken. Dann Joghurt und Mayonnaise in einer Schüssel gut verrühren. Zwiebel, Gurkenwürfel und Petersilie daruntermischen. Fische auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Soße getrennt dazu reichen.

**Zutaten**

* 1 kg Rotaugen
* Saft von 2 Zitronen
* Salz
* frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
* Mehl zum Wenden
* 6 EL Öl (60 g)
* 1 Zwiebel (40 g)
* 1 Gewürzgurke (60 g)
* ½ Bund Petersilie
* 1 Becher Joghurt (175 g)
* 100 g Mayonnaise