



Gebratene Zanderfilets in Nachos-Bröseln mit Quark-Remoulade

600 g Zanderfilet ohne Haut	unter laufendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
wenig Mehl	die Fischstücke darin wenden
1 Ei	in eine Schüssel schlagen und gut verquirlen. Die Fischfilets durch das Ei ziehen
100 g Nachos (Tortillachips)	zu feinen Bröseln zerstossen, die Zanderfilets darin panieren
4 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Fischfilets auf beiden Seiten goldgelb braten

Quark-Remoulade

1 Schalotte	schälen, fein hacken, in eine Schüssel geben
1 EL Kapern	hacken, beifügen
1 Bund Petersilie	
1 Zweig Estragon	fein hacken, dazu mischen
1 Limette	heiss waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben, dazu geben
150 g Rahmquark	
2 EL Mayonnaise	
1 TL Senf	
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
1 Prise Cayennepfeffer	dazu geben, gut untereinander mischen