



## Fisch-Cordon bleu mit Tortilla-Chips-Panade mit Aiolisauce

### Zanderfilet

400 g Zanderfilet ohne Haut mit einer Fischpinzette die letzten Gräte entfernen. Unter laufendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Zanderfilet in vier Portionenstücke schneiden. Jedes Portionenstück von der Seite her aufschneiden (Schmetterlingsschnitt). Eventuell zwischen Klarsichtfolie etwas plattieren

Fischgewürzmischung Fischstücke beidseitig leicht würzen

### Füllung

100 g Cocktailcrevetten in einem Sieb unter laufendem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen, grob hacken, in eine Schüssel geben

100 g Kräuter-Cantadou dazu geben

1 Eigelb beifügen

3 EL Paniermehl dazu streuen

½ Bund Petersilie fein hacken, dazu geben

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
wenig Chili aus der Mühle abschmecken, die Füllung auf eine Hälfte der Fischstücke streichen. Fischfilet zusammen klappen und gut andrücken

### Panade

1 Ei in eine Schüssel schlagen und gut verquirlen

etwas Mehl die Fischstücke beidseitig mehlen, anschliessend durch das Ei ziehen, am Schüsselrand etwas abstreifen

100 g Tortillachips zerstoßen, die Zanderfilets darin panieren, gut andrücken

4 EL Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Fisch-Cordon bleu auf beiden Seiten goldgelb braten



## Aiolisauce

1 frisches Ei	in einen Mixbecher geben
½ TL Zitronensaft	beifügen
½ TL Senf	dazu geben
¼ TL Kochsalz	dazu streuen
Pfeffer aus der Mühle	würzen
3 Knoblauchzehen	schälen, pressen, beifügen
1 ½ dl Pflanzenöl (Oliven-, Raps- oder Sonnenblumenöl)	dazu giessen, mit Hilfe eines Stabmixers zu einer festen Creme aufmischen. Dabei darauf achten, dass der Stabmixer im Mixbecher langsam hoch gezogen wird