

ZANDERFISCHSTÄBCHEN MIT DILLMAYONNAISE

Zutaten für 6 Personen

500g Zanderfilet, Salz, Pfeffer, Saft von 1 Zitrone,
Dill gehackt, Mehl, Ei, Brösel, Öl

1 Eidotter, 1/8l Pflanzenöl, 1 Spritzer Zitronensaft,
Salz, 1 Prise Zucker, weisser Pfeffer,
2 TL Senf, 2 EL Dill, gehackt

Mayonnaise zubereiten und kühl stellen

Fischfilets in Stäbchen oder Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer,
Zitronensaft würzen. Mit etwas Dill bestreuen, panieren und in einem Bräter
oder einer Pfanne goldgelb backen.