

Zanderfilet in Kräuterkruste

2 große oder 4 kleine Zander
5 EL Semmelbrösel
4 EL Borretschblätter
2 EL Zitronenmelisse
1 EL Salbei
½ EL Minze
½ EL Rosmarin
3 EL Pecorino
2 Eier
4 EL Mehl
Butter

Brösel mit geriebenem Käse und fein gehackten Kräutern mischen. Fische filetieren, erst in Mehl, dann in Ei, dann in der Kräutermischung wenden, in Butter braten.