

# Rezept für Zanderstäbli mit Tatarensauce

## Für Tatarensauce:

2 sehr frische Eigelb,  
 1 EL mittelscharfen Senf,  
 1 EL Zitronensaft  
 1 TL Essig  
 ca. 1/4 l neutrales Öl  
 (z.b. sonnenblumenöl)  
 Salz und weissem Pfeffer

Und



mit einem Schwingbesen verrühren.

während stetigem Rühren vorsichtig dazugeben. Mit abschmecken.

## Für Zanderstäbchen:

50 g Salzgurken  
 1 gekochtes Ei  
 2 EL Glattpetersilie  
 30 g Kapern  
 etwas scharfem Senf  
 1 Dash Worcestersauce  
 3 EL Mehl,  
 1/2 dl Milch,  
 1 TL Zitronensaft,  
 1/2 TL Worcestersauce,  
 1/2 TL Salz  
 1 Msp. fein gemahlener  
 Pfeffer  
  
 4 Zanderfilets (entgrätet,  
 ohne Haut)  
 400 g Paniermehl  
 (ungewürzt)  
  
 reichlich Öl

Und

jeweils in kleine Würfelchen schneiden,

und

jeweils fein hacken und gemeinsam mit

und

zur Mayonnaise dazumischen. Der Reihe nach

Und

zu einer zähflüssigen Panade vermischen.

in fingerdicke Streifen schneiden und gut mit der Panade vermischen. Danach in

einzelnen wenden und das Paniermehl gut

andrücken. Wiederholen, sodass eine schöne Schicht den Fisch umgibt.

in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Fisch darin goldgelb backen. Gegebenenfalls mit Kressesalat servieren.