



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Fischfilets à la Bordelaise



Temperatur	180° C	Garzeit	20 min
Menge	400 g Fisch	Öl/Fett	ja
Grillgitter	ja	Wenden	nein
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	63° C

TIPP

Marinade vorbereiten.

Zutaten sind: 50 g Kräuterbutter, 20 g Parmesankäse, 15 g Semmelbrösel, Saft von einer halben Zitrone, etwas getrockneter Petersilie, Salz und Pfeffer.

Backpapierschalen ein wenig mit Öl einsprühen. Die Fischfilets auf beiden Seiten pfeffern, salzen und auf die Backpapierschalen legen. Marinade auf die Fischfilets streichen, die Schalen in den Airfryer legen und knusprig garen.