



# Russell Hobbs Rapid AirFryer Heißluftfritteuse 9l Model 27681-56

## Fischfilets à la Bordelaise



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