

Gebackene Rotbarbenfilet mit Pistazien und Anis-Aioli

4 Rotbarbenfilets
2 feingehackte Schalotten
2 EL im Mörser zerstoßene Pistazien
1 TL Olivenöl
2 EL Mehl
2 Eier

Fischfilets salzen und pfeffern. Nur die Fleischseite mit Mehl, verquirltem Ei und Pistazien panieren. In Olivenöl bei kleiner Hitze von beiden Seiten jeweils drei Minuten braten.

Dazu wird Anis-Aioli serviert.

Anis-Aioli

3 EL Mayonnaise
1 gepresste Knoblauchzehe
1 g Safran
1/2 TL gestoßener Anis-Samen
1/2 TL Rosenpaprika, evtl. etwas gehackte Peperoni
Pfeffer und Salz

Alle Zutaten vermengen, etwas ruhen lassen, damit sich die Farbstoffe von Safran und Paprika lösen können und vor dem Servieren noch einmal durchrühren.