

Rezept

Cordon bleu vom Fisch in der Folie

Ein Rezept von Cordon bleu vom Fisch in der Folie, am 30.06.2024

Zutaten

8 möglichst gleich große Fischfilets (je etwa 70 g, z. B. Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau)	Salz
1 1/2 EL frisch gepresster Zitronensaft	Pfeffer
4 Scheiben Lachsschinken	4 Salbeiblätter
1 EL Butter	4 Scheiben Butterkäse
100 g Mayonnaise	100 g Sahne
Cayennepfeffer	1 EL scharfer Senf
Olivenöl zum Beträufeln	1 kleines Baguette
	4 Bögen extrastarke Alufolie (etwa 20 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Mit dem Finger über das Fischfleisch fahren. Falls Gräten zu spüren sind, mit der Pinzette aus den Filets ziehen. Die Filets mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft würzen. Salbei abbrausen, trocken tupfen und auf der Hälfte der Filets verteilen. Schinken und Käse darauflegen und mit den übrigen Filets abdecken.
2. Alufolie auf einer Seite mit Butter einstreichen, mit Salz bestreuen, die Filets in die Mitte legen. Die Folie darüberschlagen und wie ein Päckchen verschließen.
3. Die Sahne steif schlagen. Mayonnaise mit Senf und restlichem Zitronensaft verrühren, mit Cayennepfeffer abschmecken. Locker mit der Sahne verrühren. Baguette in Scheiben schneiden.
4. Die Folienpäckchen auf den Rost setzen und die Cordon bleu bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten grillen. Baguette mit auf den Rost legen und auf beiden Seiten knusprig rösten.
5. Die fertigen Päckchen neben dem Grill noch etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln und mit dem Mayonnaisedip zum in der Folie servierten Fisch genießen.