

## Φιλέτο μυλοκόπι με λεμονάτη σάλτσα βουτύρου

### Υλικά

- 1kg φιλέτο μυλοκόπι με το δέρμα
- **20g Μαρινάτα Grecia (Κωδ. 50606)**
- **20g Ζυμός για ψάρι και θαλασσινά (Κωδ. 43910)**
- **250g Σάλτσα Hollandaise (Κωδ. 55781)**
- **10g Καρύκευμα Citrus Rub (Κωδ. 51014)**
- **300g Πανάρισμα Ranko (Κωδ. 037483)**
- **1 κ. γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- Πράσινο λάδι άνηθου
- 1 κ. σ. μάραθος ψιλοκομμένος
- 1 κ. σ. κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 1 κ. σ. παρμεζάνα
- 200g καρότο σε λωρίδες
- 200g κολοκυθάκια σε λωρίδες
- Χυμός και ξύσμα από ένα λεμόνι

### Εκτέλεση

- Καρυκεύουμε το φιλέτο με το Καρύκευμα Citrus Rub και μια πρέζα αλατιού, του δίνουμε σχήμα ρολού σε μία μεμβράνη και το μαγειρεύουμε ποσέ μέσα στο Ζυμό για ψάρι και θαλασσινά.
- Ανακατεύουμε το Πανάρισμα Ranko με το μάραθο, το κρεμμυδάκι, την παρμεζάνα και τη Μαρινάτα Grecia να γίνει τριφτή ζύμη-πάστα.
- Απλώνουμε στην πάνω πλευρά του φιλέτου την κρούστα και γκρατινάρουμε σε φούρνο ή σαλαμάνδρα να καραμελώσει και να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.
- Σε τηγάνι σοτάρουμε τα λαχανικά με το σκόρδο και σβήνουμε με λίγο από το ζωμό ψαριού. Προσθέτουμε τη Σάλτσα Hollandaise και αρωματίζουμε με χυμό και ξύσμα λεμονιού. Μόλις δέσει η σάλτσα, εκτός φωτιάς προσθέτουμε το λάδι άνηθου.