AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Italien

ZANDERFILET MIT BASILIKUM-PINIENKRUSTE



Rezept: Das grosse Buch vom Fisch. Teubner 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im Backofen gelingt die krosse Auflage sicher. Darunter bleibt der Fisch schön saftig.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Bd	Basilikum	1 EL	Senf
100 g	Pinienkerne	1	Limone, Saft
2 EL	Butter	600 g	Zanderfilet
100 g	Weissbrot	4 EL	Olivenöl
			Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Basilikum waschen, gut trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Pinienkerne im Mörser zerstossen. Das Basilikum mit der weichen Butter, den zerstossenen Pinienkernen und dem zerzupften Weissbrot vermischen. Die Masse mit Salz, Senf und Limettensaft abschmecken.
2. Das Zanderfilet mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Fisch quer in feine, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Backofengrill auf 220° C vorwärmen.
3. Die Zanderstücke dünn mit Olivenöl bestreichen, mit Meersalz würzen und die Basilikum-Pinienkern-Kruste gleichmässig dick darauf verteilen.
4. In den Backofen stellen und die Panade unter dem Backofengrill langsam goldbraun und knusprig werden lassen. Der Fisch ist nach 3-5 Min. schon fertig. Vor dem Servieren kurz abgedeckt ziehen lassen.