

Zander-Brot

 happy-mahlzeit.com/2019/12/09/zander-brot/

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Zanderfilet ohne Haut
- 2 Scheiben Bauernbrot
- Olivenöl
- Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Mascarpone
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 EL Paprika-Paste
- Majoran
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Bauernbrot mit Olivenöl bestreichen. Den Knoblauch abziehen und auf das Brot und in die Pfanne streichen. Das Brot in der Pfanne anrösten.

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, entgräten und einen Butterfly-Schnitt vornehmen. Dann salzen, pfeffern und zum Brot in die Pfanne geben.

Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone auspressen. Die Mascarpone kräftig mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronensaft und - Schale würzen.

Das Brot aus der Pfanne nehmen und zum Fisch eine Flocke Butter geben.

Die Paprika-Paste unter die Mascarpone rühren und Majoran darüber zupfen. Das Brot mit der Mascarpone-Creme einstreichen und das Zanderfilet darauf legen. Das Brot halbieren und vor dem Servieren mit Majoran und etwas Zitronensaft verfeinern.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 9.12.2011