

## Knuspriges Zander-Filet mit scharfen Pfirsich-Scheiben

### Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 100 g	2 Pfirsiche	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt	1 Knolle Ingwer	2 EL Pinienkerne
1 EL Mehl	1 Bund Petersilie	1 Zweig Thymian
3 EL Olivenöl	20 g Butter	20 g Kräuterbutter
Chili-Flocken, scharf	Kräuter-Gewürzmischung	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Pfirsich schälen, vom Kern befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, entgräten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und das Filet damit beträufeln. Den Knoblauch abziehen, pressen und das Filet damit bestreichen. Die Hautseite des Filetstücks mehlieren. Die Pinienkerne klein hacken, in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Den Ingwer schälen und klein hacken. Die Petersilie und den Thymian abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Kräuterbutter, die Butter und das Olivenöl mischen, das gewürzte Zanderfilet darin wenden und vier Minuten marinieren. Die Pfirsichscheiben mit Salz, Chili und der Gewürzmischung würzen. Anschließend die Pfirsichscheiben zu dem Fisch legen. Den Ingwer, die Petersilie und den Thymian mit dem Fisch vermengen. Anschließend eine Pfanne erhitzen und den Fisch und die Pfirsichscheiben fünf Minuten darin braten. Die knusprigen Zanderfilets mit den scharfen Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten.

Angela Spöttl am 22. Oktober 2009