

# Zander-Filet auf grünem Spargel mit Basilikum-Butter

## Für zwei Personen

250 g Zanderfilet mit Haut	400 g grüner Spargel	100 g Stauchtomaten
20 g Butter	1 Zweig Thymian	1 Bund Basilikum
1 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Tomaten häuten, halbieren und entkernen. Anschließend mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl darüber träufeln. Anschließend auf mittlerer Schiene im Backofen 15 Minuten backen. Den Spargel in einem Topf mit Salzwasser geben und zehn Minuten kochen. Das Zanderfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im heißen Olivenöl mit der Haut nach unten vier Minuten braten. Den Thymian hinzugeben und mit braten. Den Fisch wenden und weitere drei Minuten braten. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und dabei leicht bräunen. Anschließend die Basilikumblätter hinzugeben. Das Zanderfilet auf einem Teller anrichten. Den Spargel dazugeben und die gebackenen Tomaten darauf geben. Mit der Basilikumbutter garnieren und servieren.

Adrian Kagel am 16. Mai 2012