

Zander mit Koriander-Butter, Erbsen und Kirschtomaten

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 200 g	150 g TK-Erbsen	150 g Kirschtomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
0,5 Bund glatte Petersilie	Butter, Koriander	Salz, Pfeffer

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Filets der Länge nach halbieren und jede Hälfte in fünf Stücke teilen. Mit Salz würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Die Erbsen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kirschtomaten halbieren. Den Knoblauch abziehen und pressen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch hineingeben. Die Filetstücke in der Pfanne anbraten und mit Koriander würzen. Die Petersilie und die Kirschtomaten unter die Erbsen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch mit der Butter und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Hans-Peter Gatzweiler am 04. April 2013