

# Zander mit Limetten-Mayonnaise und Taboulé

## Für 4 Personen

### Für das Taboulé:

100 g Bulgur	300 ml Gemüsebrühe	2 EL Pinienkerne
70 g getrocknete Tomaten	5 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Orange	1 Zitrone

### Für die Limetten-Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Bio-Limette	2 Eigelb	1 EL fertige Gemüsebrühe
100 ml Rapsöl	4 Zanderfilets mit Haut (à 80 g)	3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer, Zucker		

Bulgur in einen Topf geben. Gemüsebrühe aufkochen und übergießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Die getrockneten Tomaten fein hacken.

Tomaten, Pinienkerne und Olivenöl unter den Bulgur mischen. Petersilie und Minze abrausen, abzupfen und fein hacken. Orange und Zitrone auspressen. Das Taboulé mit den Kräutern, Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen.

Für die Limetten-Mayonnaise Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abraspeln. Limette auspressen.

Eigelbe und Gemüsebrühe in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Mixstab durchmischen, dabei 100 ml Rapsöl nach und nach zugießen und alles mixen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Zucker, Limettensaft und -schale abschmecken.

Zanderfilets abrausen, trocken tupfen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets auf der Hautseite einlegen und goldbraun braten. Dann wenden und kurz fertig braten.

Taboulé nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auf Teller verteilen, die Filets darauf anrichten und servieren. Die Limetten-Mayonnaise dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 09. August 2016