

# Gebratener Zander mit buntem Melonen-Salat

## Für 4 Personen

1 kleine Wassermelone	1 Galiamelone	1 kleine Honigmelone
100 g Cashewkerne	1 Prise Curry	1/2 TL Fenchelsamen
1 Bund Estragon	Salz	Zucker
Szechuanpfeffer	Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum	250 g Crème-fraîche	600 g Zanderfilet mit Haut
2 EL Butterschmalz	1 Knoblauchzehe	1 TL Butter

Die Melonen aufschneiden, entkernen und das Fruchtfleisch von den Schalen lösen und in Würfel schneiden oder mit einem Kugelausstecher in verschieden großen Kugeln ausstechen.

Tipp: Eventuell vorhandene Melonen-Reste sehr fein mixen und pürieren.

Mit Eiswürfeln und evtl. etwas Mineralwasser mischen und bis zum Servieren gut durchkühlen lassen.

Die Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne mit Curry und Fenchelsamen rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen.

Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Melonenkugeln mit Salz, Zucker, gemörsertem Szechuanpfeffer, Estragon und Olivenöl mischen und abschmecken. Die gerösteten Cashewkerne untermischen.

Schnittlauch und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Crème fraîche mit Schnittlauch und Basilikum verrühren und mit Salz abschmecken.

Zanderfilets kalt waschen, trocken tupfen, falls nötig entgräten.

Die Hautseite im Abstand von 5 mm leicht einschneiden, damit sich die Haut beim Braten nicht zusammenzieht. Die Filets auf beiden Seiten salzen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zanderfilets mit der Hautseite in die Pfanne legen. Die Knoblauchzehe andrücken und dazugeben. Bei mittlerer Hitze die Fischfilets auf der Hautseite kross braten. Dann wenden, Butter mit in die Pfanne geben und Fischfilets kurz auf der Fleischseite braten.

Zander, Melonensalat und Kräuter-Crème fraîche anrichten. Dazu passt knuspriges Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 08. Juli 2020