

Zander in Pistazien-Kruste auf Sommer-Gemüse-Tarte

Für 4 Personen

Für Sommergemüse-Tarte:

4 Blätter Strudelteig	50 g Butter, flüssig	30 g Parmesan
4 Tomaten	1 Paprika, gelb	1 Zwiebel, rot
2 EL Olivenöl	1 Bund Zitronenmelisse	Salz, Pfeffer

Für Zander mit Pistazienkruste:

4 Stück Zanderfilet	25 g Butter	100 g Pistazien, ungesalzen
2 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Pfefferminze

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Sommergemüse-Tarte:

Die aufgetauten Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und in eine gebutterte Form legen. Die Tomaten und die rote Zwiebel in Spalten schneiden. Die Paprika in Streifen hacken. Das Gemüse mit der gehackten Zitronenmelisse, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und dekorativ auf vier Formen verteilen. Die Sommergemüse-Tarte im unteren Teil des Backofens etwa zehn Minuten backen. Anschließend mit fein geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Zander mit Pistazienkruste:

Die Zanderfilets salzen und mit der Hautseite nach unten auf Backpapier legen. Die Pistazien grob hacken und das Toastbrot fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Butter, Pistazien, Brotwürfel, Zitronenschale und Pfefferminze gut mischen und salzen. Auf den Fischfilets verteilen und leicht andrücken. Im Ofen bei 220 Grad circa zehn Minuten backen.

Andreas C. Studer am 18. Juli 2008