

Zander-Filet mit Pfirsich in der Alufolie gegart

Für 2 Portionen

| | | |
|---------------------------|-------------|--------------------------|
| 400 g Zanderfilet | 1 Pfirsich | 1 Limone |
| 2 Scheiben Schinken/Speck | Weißwein | 3 Stiele Zitronenmelisse |
| 0,5 Bund Schnittlauch | 30 g Butter | Salz |
| Pfeffer | | |

Ein Stück Alufolie an allen vier Seiten zu einem erhöhten Rand formen und in der Mitte mit Butter bestreichen. Das Zanderfilet von beiden Seiten salzen und pfeffern und auf die Alufolie legen. Die Limone von der Schale befreien und klein schneiden. Den Pfirsich ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beides in einen erhitzten Topf geben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenmelisse und den Schnittlauch in größere Stücke schneiden und in den Topf dazugeben. Schinken fein schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Nun das Ganze über den Zander verteilen und mit ein wenig Weißwein und einem Stück Butter verfeinern. Den Zander im Ofen gratinieren. Anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 01. 09. 2011