

Zanderbrot

Für 2 Portionen

2 Scheiben Bauernbrot	Olivenöl	2 Zehen frischer Knoblauch
400 g Zanderfilet (ohne Haut)	Butter	Salz
Pfeffer	50 g Mascarpone	Chili
1 unbehandelte Zitrone	1 EL Paprikapaste	Majoran

Das Bauernbrot mit Olivenöl bestreichen. Den Knoblauch abziehen und auf das Brot und in die Pfanne streichen. Das Brot nun in der Pfanne anrösten. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, entgräten und einen Butterfly-Schnitt vollziehen. Salzen und pfeffern und das Filet zum Brot in die Pfanne geben. Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone auspressen. Die Mascarpone kräftig mit Salz, Pfeffer, Chili, Zitronenschale und Zitronensaft würzen. Das Brot aus der Pfanne nehmen und zum Fisch eine Flocke Butter geben. Die Paprikapaste unter die Mascarpone rühren und Majoran darüber zupfen. Das Brot mit der Mascarponecreme einstreichen und das Zanderfilet darauf legen. Das Brot halbieren und vor dem Servieren mit Majoran und etwas Zitronensaft verfeinern.

Steffen Henssler am 09. 12. 2011