

## Zander-Sashimi auf Bauernbrot

### Für 2 Portionen

100 g Zanderfilet	2 Scheiben Bauernbrot	1 Zwiebel
100 ml Tomatensauce	30 g grüne Oliven	30 g Schafskäse
1 Zitrone	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zwei dünne Scheiben Bauernbrot darin von beiden Seiten anrösten. Den rohen Zander in sehr dünnen Scheiben schneiden. Das Brot aus der Pfanne nehmen, mit den rohen Zanderscheibchen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Tomatensauce dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen lassen und den warmen Sud auf den Zander geben. Schafskäse zerbröseln und darüber geben. Petersilie grob hacken, Oliven würfeln und etwas Zitronenschale abreiben. Alles über das Brot geben. Auf Tellern anrichten, mit einer Prise Pfeffer nachwürzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Steffen Henssler am 18. Oktober 2012