

Zander an Basilikum und Zitrone

Zutaten:

für 4 Personen

4 Zanderfilets
2 Esslöffel Kräuteressig
Bund frischer Basilikum
10 Gramm Kräuterbutter
1 Apfel (süß/sauer)
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 unbehandelte Zitrone
1 Peperoni mild
Olivenöl
Kanadischer Ahornsirup
Pfeffer aus der Mühle
Salz
20 Gramm Mehl oder
heller Saucenbinder
(Mondamin)
1 Messerspitze Ingwer
4 Kronen Basilikum und
Petersilie zum dekorieren



Zubereitung:

Zanderfilets waschen, abtupfen. Zitronensaft auftropfen, mit Mehl bestäuben, salzen pfeffern und zugedeckt ziehen lassen (gefrorene Filets antauen lassen)
Zanderfilets beidseitig anbraten. Anrichten und mit Basilikumkronen garnieren. Sauce über die Zanderfilets geben

Sauce

Knoblauch gehackt, Peperoni fein geschnitten und klein gewürfelten Apfel in erwärmtes Olivenöl geben. Kräuterbutter zugeben. (nicht braun werden lassen). Saft einer ganzen Zitrone zugeben und von der unbehandelten einige Scheiben vierteln und beimengen. Salz, Pfeffer, Ingwer beifügen und klein geschnittene Basilikumblätter darüber streuen. Mit Kräuteressig ablöschen (Vorsicht kann spritzen) Mit Mondamin (oder Mehl) binden und mit kanadischem Ahornessig die Säure anpassen, abschmecken.

Schenkkartoffel halbiert nach dem Kochen in Butter erwärmen.

Viele Grüße von Egon Rommel aus 86845 Großaitingen.

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de