

Zander mit Steinpilzen

Zutaten:

für 4 Personen

800g Zanderfilet

1 Zitrone

Salz

30g

Butterschmalz

200g Steinpilze

2 Esslöffel

Walnussöl

Salz

Pfeffer

40g gehackte

Walnuskerne

2 Esslöffel

feingehackte

glatte Petersilie



Email vom 12.01.2007:

Liebes Kochteam,

Heute habe ich dies Rezept ausprobiert. Es schmeckte uns sehr gut. Es gab dazu Endiviensalat mit süß-saurer Salatsoße. Dies ist das Bild dazu.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Karin Nahlinger aus 45894 Gelsenkirchen

Zubereitung:

Zanderfilet mit Zitronensaft säuern und salzen. Butterschmalz erhitzen und den Fisch darin von jeder Seite 8 Minuten goldbraun braten. Fisch warm stellen.

Steinpilze in dünne Scheiben schneiden. Öl erhitzen und Pilze darin 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Walnüsse unterrühren.

Pilze auf eine Platte geben, Fisch darauf anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Beilage: Kartoffelgratin, Blattsalat.