



# Zander mit Stachelbeer-Rucola-Creme & Parmesan-Plätzchen



4 PERSONEN



90 MIN



SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 4 Zanderfilets
- 125 ml Weißwein
- 4 EL geriebener Parmesan
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 Zitrone
- 400 g **Unsere frische Saure Sahne**
- 125 g Rucola
- 200 g Stachelbeeren
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer, Kurkuma, Nelke, Koriandersamen
- **Unsere Butter**
- Olivenöl
- 2 Schalotten

## ZUBEREITUNG

- 1** Für die Parmesan-Plätzchen den geriebenen Parmesan und die Semmelbrösel vermischen. In eine beschichtete Pfanne 2 EL von der Mischung geben, mit etwas Zitronenabrieb und frisch zerstoßenem Pfeffer abrunden und von beiden Seiten anschmelzen lassen, bis sie goldgelb sind. Vorgang für insgesamt vier Plätzchen wiederholen. Tipp: Solange die Plätzchen warm sind, können sie auf einem runden Gefäß vorsichtig in eine dekorative Form gebracht werden.
- 2** In der Zwischenzeit **Unsere frische Saure Sahne**, Rucola, Stachelbeeren, Zitronensaft und Honig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Die Zanderfilets mit Zitronensaft beträufeln und von allen Seiten mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und je 1 Prise Kurkuma, Nelke und Koriandersamen einreiben. Die Schalotten fein würfeln und in etwas Olivenöl und **Unsere Butter** anbraten. Die Filets hinzugeben und mit Wein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel kurz gar ziehen lassen.

