

Zanderfilet mit Brie-Basilikum-Kruste (mit Schönegger Bärlauch Brie)

Zutaten:

- 800 g Zanderfilet
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 50 g hartes Toastbrot
- 100 g Bärlauch-Brie
- ½ Bund Basilikum
- 1 ½ Schalotten
- 1 ½ EL Oliven
- 120 ml Weissburgunder
- 80 g Almbutter
- Salz, Pfeffer, Senfpulver



Zubereitung:

1. Als erstes das Gemüse waschen, die Kirschtomaten halbieren, die Zucchini in dicke Stifte schneiden und die Lauchstange in Scheiben schneiden.
2. Als nächstes das Toastbrot zerbröseln, den Basilikum waschen, trocknen und hacken. Danach den Bärlauch-Brie und die Schalotten würfeln. Anschließend zuerst die Schalotten in Olivenöl 5 Minuten andünsten und danach mit 40 ml Weissburgunder ablöschen. Vorsichtig das Toastbrot, den Basilikum und den Bärlauch-Brie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Senfpulver abschmecken.
3. Kirschtomaten, Zucchini und Lauchscheiben mit Öl und Gewürzen vermengen und 10 Minuten unter dem Grill garen. Eine feuerfeste Form mit Almbutter austreichen, Zanderfilets portionieren, würzen, in die Form legen und die Kräutermasse auf den Fisch verteilen. Dann den restlichen Weissburgunder über dem Fisch verteilen. Form auf die der Herdplatte aufkochen lassen und zimmerwarme Almbutterflöckchen auf der Kräuterkruste verteilen. Als nächstes den Fisch bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten überbacken.
4. Zum Schluss die Kochflüssigkeit in einen Topf gießen, mit kalter Almbutter binden und abschmecken. Anschließend Gemüse, Fisch und Soße schön anrichten.

Guten Appetit!