

Zanderfilet mit Kapern und Walnüssen

Fisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Zanderfilet	g	800	1200
Limone	St.	1	
Butter	g	80	120
Salz, Pfeffer			
Kapern	g	40	60
Walnüsse	g	40	60

VORBEREITEN:

1. Limone schälen, in dünne Scheiben schneiden und dann in sehr kleine Würfel.
2. Kapern abgießen.
3. Walnusskerne grob hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Die Fischfilet in der Hälfte der Butter goldgelb anbraten.
2. Salzen, pfeffern, warm stellen.
3. Bratfett abgießen.
4. Frische Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen, abgetropfte Kapern, Limonenwürfel und Walnusskerne zugeben. Kurz wenden und über den angerichteten Fisch geben. - Limonenwürfel nicht kochen, sonst wird das Gericht sauer!

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Bratkartoffel, grüner Salat.