

Zanderfilet in Meerrettichkruste

Zutaten (für 2 Personen):

2 Zanderfilets
1/4 Stange frischen Meerrettich oder
Gemüsemeerrettich von Schamel
1/2 Zitrone
5 Eßl. Mehl
etwas Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Meerrettich gründlich waschen, schälen und fein reiben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend das Zanderfilet säubern, säuern und salzen. Dann die Filets mit der Meerrettichmischung einstreichen und danach in Mehl wenden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Zanderfilet zunächst auf der Filetseite anbraten, nach ca. 4 - 5 Min. wenden und fertig garen. Als Beilagen eignen sich in Butter geschwenkte kleine Kartoffeln und Salate der Saison. Dazu schmeckt ein fränkischer Riesling.