



[Drucken](#)

Zanderfilet mit Brie-Basilikum-Kruste und kleinen Grilltomaten



Zutaten für 4 Personen

- 700 g Zanderfilet
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 1 Stangen Lauch
- 50 g Brioche vom Vortag (Alternative: Toastbrot)
- 200 g Brie
- ½ Bd. Basilikum
- 1 ½ Schalotten
- 1 ½ EL Olivenöl
- 80 ml Weißwein
- 40 ml trockener Vermouth
- 20 g zimmerwarme bayerische Butter
- 60 g kalte Butterwürfel
- Salz, Pfeffer, englisches Senfpulver

Zubereitung:

1. Zanderfilet portionieren, Kirschtomaten und Zucchini waschen. Kirschtomaten halbieren, Zucchini in dicke Streifen schneiden. Lauchstange in Scheiben schneiden, waschen und abtropfen lassen. Brioche zerbröseln, Basilikum waschen, trocknen und hacken, Brie (z.B. von Rotter Klosterkäse, Champion) in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden, zuerst in Olivenöl 5 Minuten dünsten, dann mit dem Weißwein ablöschen, vollständig einkochen. Alle Zutaten für die Brie-Basilikum-Kruste vorsichtig vermengen, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Senfpulver abschmecken.
2. Kirschtomaten, Zucchini und Lauchscheiben im Ofen oder unter dem Grill 10 Minuten garen. Feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen, Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in die Form legen und die Kräutermasse auf den Filets verteilen, restlichen Weißwein und Vermouth angießen. Fisch auf die Herdplatte stellen, aufkochen, zimmerwarme Butter in kleinen Flöckchen auf der Kräuterkruste verteilen und unter einem Salamander bei mittlerer Hitze 7 Minuten überbacken.
3. Fischfilets aus der Form nehmen, kurz ruhen lassen. Kochflüssigkeit in einen kleinen Topf gießen, mit den kalten Butterwürfeln binden, abschmecken. Zanderfilets mit Kirschtomaten und Buttersauce servieren.

Dazu passen neue Kartoffeln: Pro Person 150 g kleine Kartoffeln gründlich waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln, 5 Minuten in Salzwasser blanchieren und dann in einer Mischung aus Butter und Olivenöl braten.