Zanderfilet mit Bärlauchsenfbutter

4 Personen | 30 Minuten | Lustenauer Bärlauchsenf

Zutaten

Bärlauchsenfbutter

120 g	weiche Butter
½	TL Salz
½	Bio-Zitrone, Abrieb
1	Handvoll Bärlauch
2 TL	Bärlauchsenf
	schwarzer Pfeffer

Zanderfilet

2 EL	Semmelbrösel
	Bärlauchsenfbutter
4	Zanderfilets
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
	Butter

Zubereitung

Butter mit dem Salz schaumig schlagen, Zitronenschale unterrühren. Den Bärlauch mit 2 EL Butter im Standmixer pürieren, zusammen mit dem Senf unter die restliche Butter heben und mit Pfeffer abschmecken.

Tipp: Einen Teil der Bärlauchsenfbutter dekorativ in Schälchen spritzen und kühl stellen. Als Vorspeise mit frischem Brot servieren.

Für das Zanderfilet die Brösel unter die Senfbutter heben. Aus dieser eine Rolle formen und kühl stellen. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl mit etwas Butter auf der Hautseite braten. Pfanne vom Herd nehmen, Filet kurz wenden und Bärlauchbutter in Scheiben schneiden. Den Fisch wieder auf die Hautseite legen, Butterscheiben darauf platzieren und unter dem Backofengrill kurz goldbraun gratinieren.

Tipp: Variiere die Senfbutter beispielsweise mit Rheintaler Bauernsenf und anderen Kräutern!