

Zanderfilet (auf gebratenen Wassermelonenkugeln an Orangen-Minzsoße)

Zutaten für 4 Personen:

1 EL	Butter
600 g	Zanderfilet
200 g	Butter
1/2	Wassermelone
1/4 l	Sahne
1/4 l	Orangensaft
1	Orange
Etwas	Minze, Salz, Pfeffer und Zucker



Zubereitung:

Aus der Wassermelone mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Orangensaft in einem Topf etwas reduzieren. Die Butter dazu geben und weiter einkochen lassen. An der Orange Zesten abziehen.

Zanderfilet in der Pfanne anbraten, salzen und pfeffern. Dann den Zander drehen und bei 120 Grad in den Backofen schieben. In den Topf mit der Orangenbutter die Sahne dazu geben und weiter einkochen lassen, bis diese angedickt ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Wassermelonenkugeln in der Pfanne ca. 3 Min. anbraten und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Wassermelonenkugeln auf den Teller geben und das Zanderfilet darauf anrichten. Die Soße auf den Teller und mit Minze bestreuen. Das Gericht kann mit Reis oder Kartoffeln serviert werden.

Hansjörg Neumair vom Restaurant Kurcafé Neumair