

## Rezept

# Zander mit Kürbiskruste

Ein Rezept von Zander mit Kürbiskruste, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Butter	<b>1</b> Eigelb
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>60 g</b> Weißbrot
<b>50 g</b> Kürbiskerne	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	<b>4</b> Zanderfilets (à 150 g)
Saft von ½ Zitrone	<b>1 TL</b> Butter
<b>1 TL</b> Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Für die Kruste Butter und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Das Weißbrot entrinden, zerbröseln. Die Kürbiskerne hacken und beides unter die Butter-Ei-Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Backofen auf 230° (wenn möglich Grill zuschalten) vorheizen. Zander waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Butter und Öl zusammen in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets bei schwacher Hitze zuerst 3 Min. auf der Hautseite, dann 1 Min. auf der anderen Seite braten.
3. Die Filets in eine Auflaufform legen. Kürbiskernmasse vorsichtig darauf verteilen und glatt streichen. Im Ofen auf der oberen Schiene ca. 10 Min. gratinieren. Dazu passt Kartoffelsalat.