

Zander-Filet mit Feigen-Soße, Bandnudeln, Kirsch-Tomaten

Für 2 Personen

400 g Zanderfilet	250 g Bandnudeln (frisch)	150 g Cherrytomaten
100 g Seealgen	1 EL Butter	150 g Feigensenf
3 EL Weißwein	150 ml Wasser	1 Zitrone
4 EL Olivenöl	bunter Pfeffer	rosa Pfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Pfanne die Butter und drei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Den Zander säubern. Die Zitrone halbieren, den Saft über den Fisch träufeln und etwas Meersalz darüber streuen. Anschließend den Zander auf der Haut anbraten und im Ofen warmstellen. In einem kleinen Topf den Feigensenf mit dem Wasser glatt rühren. Mit buntem Pfeffer und dem Weißwein abschmecken und die Sauce aufkochen lassen. Die Bandnudeln in Salzwasser kochen und abgießen. Vier Esslöffel Olivenöl leicht erhitzen. Die Cherrytomaten waschen, halbieren und mit den Seealgen und den Bandnudeln in der Pfanne durchschwenken. Mit rosa Pfeffer und etwas Salz würzen. Den Zander auf einem Teller anrichten und mit der Feigensauce garnieren. Die Bandnudeln mit den Seealgen und Cherrytomaten dazugeben und servieren.

Bianca Rothmann am 14. November 2011