

Rezept des Monats

Januar 2006

Gegrillte Zanderfilets mit gefüllten Pasteten

Zutaten für 4 Personen:

800 gr Zanderfilet
200 gr Garnelen (ein knapper halber Becher)
12 Cocktail-Tomaten
1/2 Paket TK-Blätterteig
1 gehackte Zwiebel (oder 2 Schalotten)
250 ml Sahne
etwas Weißwein
1 Bund Dill
50 gr Butter
etwas Salz, Pfeffer, Öl

Aus dem Blätterteig kleine runde Pasteten ausstechen und im Backofen bei 200° etwa 10 Minuten backen.

(gute fertige Pastetchen gehen auch)

Das Zanderfilet in Stücke schneiden, salzen und pfeffern und mit etwas Öl bestreichen. Unter dem heißen Grill in ca. 8 Minuten garen. Kurz vor dem Ende die Cocktailltomaten mitgrillen.

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten, mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne einkochen. Mit gehacktem Dill, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die (abgetropften) Garnelen in die Sauce geben und kurz erhitzen. Die Sauce in die Pasteten füllen.

Die gegrillten Zanderstücke neben den gefüllten Pasteten anrichten und mit den gegrillten Cocktailltomaten und etwas Dill garnieren.

Als Beilage eignet sich Blattspinat oder Broccoli.