

# Zander in der Limettenkruste

## Zutaten für 10 Personen:

10 Zanderfilets à ca. 150 g  
Salz, Pfeffer  
1 dl Olivenöl  
etwas Butter

## Für die Limettenkruste:

8 Scheiben Toastbrot  
3 geriebene Schalen von Limetten  
100 g weiche Butter

## Zubereitung:

Für die Limettenkruste die Toastbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden. Toastbrot in der Küchenmaschine fein mixen, dann die geriebene Limettenschale und die handwarme Butter langsam einrühren. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und kalt stellen.

Zanderfilets in gewünschte Stücke portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen.  
Die Zanderfilets beidseitig scharf anbraten.

Das Backpapier von der gekühlten Limettenkruste entfernen und in fischfiletgroße Stücke schneiden.  
Die Limettenkruste auf die Fischfiletstücke legen und im Ofen bei starker Oberhitze oder Grillfunktion goldbraun überbacken.

