**Zanderfilets mit Bärlauchkruste**

**Zanderfilets mit Bärlauchkruste**Deftig und mild-würzig sind diese Zanderfilets ein echter Hit! In der Zubereitung mit frischem Bärlauch und Pinienkernen führt sie dieser Zander auf eine lukullische Reise durch den Balkan. **Zutaten:**4 Zanderfilets (à 200 g)  
Salz  
Pfeffer  
2 Bund Bärlauch  
20 g Pinienkerne  
100 g weiche Butter  
60 g Semmelbrösel  
4 EL Olivenöl  
**Außerdem:**Olivenöl für die Form  
  
**Zubereitung:**Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bärlauch waschen, trockenschleudern und die Blätter fein hacken. Die Pinienkerne in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Mörser oder Fleischklopfer etwas zerkleinern. Die Butter im Mixer mit Semmelbröseln, Pinienkernen und Bärlauch zu einer cremigen Paste verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
  
Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Die Filets anschließend in die mit  
Olivenöl eingefettete Auflaufform setzen, mit der Bärlauchcreme überziehen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 5 Minuten  
garen, anschließend den Grill einschalten und die Bärlauchkruste 1-2 Minuten goldbraun gratinieren.