

## Zanderfilet mit Haselnussmantel

für 4 Personen

- 4 Zanderfilets à 150-200g
- 1 Eschalotte fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 100 g Haselnüsse fein gerieben
- 3 Eier
- 1 EL Schnittlauch fein geschnitten
- 1 EL Petersilie fein gehackt
- 1 Prise Thymian
- 40 g Trüffel melanosporum oder
- 60 g Trüffel uncinatum in feine Streifen geschnitten



Die Eier am Vorabend aufschlagen und mit den Trüffeln mischen im Kühlschrank aufbewahren. Eine Stunde vor dem Kochen mit allen Zutaten mischen.

Die Zanderfilets auf der Hautseite in Olivenöl goldgelb anbraten, die Haselnusspaste auf der anderen Seite verteilen. Die Zanderfilets auf ein geöltes Blech legen und bei 180° 10 Minuten in den Backofen geben.

Danach die Zanderfilets auf ein Ragout aus Frühlingsgemüse legen, mit einem Venerereis und Beurre Blanc servieren.

Mmmmmmmh und e Guete!