

# Zander in Korinaderbutter

- 750 g Fischfilet (Zander)
- 1 Zitrone(n)
- 2 Schalotte(n)
- 3 EL Butter
- 300 g Erbsen, TK
- 1 Bund Petersilie
- 250 g Kirschtomate(n)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- ½ TL Koriander, gemahlener
- Salz und Pfeffer, weißer

## Zubereitung

Die Zanderfilets abwaschen, trocken tupfen. Jedes Filet längs halbieren, jede Hälfte in 5 Stücke schneiden. Leicht salzen und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

Die Schalotten fein hacken. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, die Schalotten darin anbraten, die Erbsen

dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Sanft dünsten. Währenddessen die Petersilie hacken, die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, den Knoblauch dazupressen und den Koriander einrühren. Die Filetstückchen in der Butter von jeder Seite 2-3 Minuten sanft braten. Mit einigen Tropfen Zitronensaft würzen, pfeffern.

Die Petersilie unter die Erbsen mischen, mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Vom Herd nehmen und die Kirschtomaten unterheben.