

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

Gegrillter Zander mit gefüllten Melanzanischeiben und Mais

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g Zanderfilets, Olivenöl, Salz, Pfeffer; 3 rote Paprika, 1/8 l Olivenöl, 2 Knoblauchzehen (klein gehackt), 1 EL gehackte Petersilie, Salz; 1 mittelgroße Melanzani, Salz; 150 g Mais (Dose), 2 rote Zwiebeln (fein geschnitten), weißer Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz.

Zubereitung

Zanderfilets mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill beidseitig braten.

Rote Paprika waschen, Kerngehäuse ausschneiden. Paprikastücke mit der Hautseite nach unten auf den Grill legen bis sie eine dunkelbraune Farbe haben. Paprikastücke vom Grill nehmen, in eiskaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Klein schneiden und mit dem Olivenöl cremig pürieren. Knoblauch und Petersilie zufügen, mit Salz abschmecken. Melanzani in Scheiben schneiden, mit Salz würzen und kurz stehen lassen. Mit einem Küchenpapier den entstandenen Saft abtupfen. Melanzanischeiben ebenfalls grillen und mit dem Paprikamus bestreichen. Jeweils zwei Scheiben zusammensetzen.

Mais mit Zwiebeln vermengen und mit Balsamico-Essig und Olivenöl würzig abschmecken, mit Salz würzen.