**ZANDERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE AUF KOHLRABIGEMÜSE**

Für 4 Personen

         4 Zanderfilets a 150 g

         frischer Thymian

         20 Gramm Petersilie

         4 Scheiben trockenes Toastbrot

         40 Gramm Butter

         2 Kohlrabi mit Blättern

         20 ml Sahne

         60 Gramm Sahne, geschlagen

         Salz und Pfeffer

Toastbrot in der Küchenmaschine zermahlen. Thymian und abgetrocknete Petersilienblätter hinzugeben. Maschine so lange laufen lassen, bis die Brösel grün sind. Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in gefettete Pfanne legen, mit grünen Bröseln bestreuen und zerlassene Butter aufträufeln.

Im Ofen ca.5 Minuten bei Oberhitze auf oberer Schiene garen. Die Kruste soll leicht bräunen.

Kohlrabis schälen und dünne Streifen schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren. Die Sahne den abgetropften Kohlrabistreifen und feingeschnittenen Blättern dazugeben und weiterkochen lassen, bis die Sahne leichte Bindung hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor Anrichten die geschlagene Sahne darunterheben. Auf Teller verteilen und Zanderfilets dazugeben. Mit Bandnudeln servieren.

Lasst es Euch schmecken