



## Tartare vom Zander auf warmen Graubrottalern



*Das brauchen Sie für 2 Personen*

- 1 Zanderfilet 180 g
- 1 Stück Salatgurke
- 1 Bund Schnittlauch
- Graubrot
- 1 Bio Zitrone
- Fleur du Sel
- Lemoncello

### Rezept

- Zanderfilet putzen und mit der Hand in Tartare zerhacken.
- Gurken geben schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Fleur du Sel salzen, einen kleinen Spritzer Zitronensaft in das Tartare geben.
- Alles für 15 Minuten ziehen lassen.
- Brot in einer Form ausstechen und in der Pfanne leicht cross toasten.
- Tartare auf das Brot verteilen, mit Zitronenzesten dekorieren und nach eigenem Gusto nachwürzen.

### Unsere Weinempfehlung zu Lemoncello

- Zitronig pikante Würznoten, gehen ein besonders schönes und kontrastreiches Spiel mit jungen Rieslingen ein.