Seelachs mit einem asiatischen Petersilien-Pesto
Die Rezeptur mag leicht befremdlich klingen, doch das Ergebnis ist grossartig!

La Mise en Place:

1 Bund Petersilie, 1 Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 2 Peperoncini, Zesten und Saft von 1 Lime, 2 EL Kokosraspel, 2 EL Sojasosse, 2 EL Sesamöl, Maiskeimöl, 300 g Seelachs / Zander

Die Vorbereitung:

Die Blättchen der Petersilie zupfen und Ingwer klein schneiden. Im Mixer Petersilie, Knoblauch, Peperoncini, Limezesten und wenig Saft, Kokosraspel, Ingwer, Sojasosse und Sesamöl fein pürieren.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Maiskeimöl erhitzen und darin den Fisch schön braten.

Die Vollendung:

Beim Wenden den Pesto auf dem Fisch verteilen und fertig braten – 100 % gelungen!