



Zanderfilets mit frischen Kräutern

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

4 Zanderfilets, je 160 g

Salz

Pfeffer

Paprika, gemahlen

½ Bund Petersilie

½ Bund Kerbel

½ Bund Basilikum

1 Zitrone, unbehandelt, Saft und Schale

30 g Butter, flüssig

150 ml Weisswein

