Zanderfilets mit frischen Kräutern

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

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

Garraum auf 220 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Kräuter fein hacken. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Kräuter mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen.

Zanderfilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

¾ der Kräutermischung über den Fischfilets verteilen. Filets zusammenfalten und mit der breiten Seite nach oben in die eingefettete Porzellanform legen. Restliche Kräuter darüber verteilen und Fischfilets mit der flüssigen Butter und dem Weisswein übergiessen.

Form auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum stellen. Backen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze 220 °C während 15 Min.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.09.2024