Fillet of zander with fresh herbs

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	15 хв
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

4 zander fillets, each 160 g

Salt

Pepper

Paprika, ground

½ bunch of parsley

½ bunch of chervil

½ bunch of basil

1 lemon, unwaxed, juice and zest

30 g butter, melted

150 ml white wine

Розігріти робочу камеру до 220 °C Верхній/нижній жар

Finely chop the herbs. Zest and juice the lemon. Mix the herbs with the lemon juice and zest.

Season the fillets of zander with salt, pepper and paprika.

Spread ¾ of the herb mixture over the zander fillets. Fold the fillets over and lay them in the greased porcelain dish, broad-side up. Sprinkle the remaining herbs over the top. Pour the melted butter and white wine over the fillets.

Place the dish on the wire shelf in the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для готування

Верхній/нижній жар 220 °C протягом 15 хв

Аксесуари

Porcelain dish ⅓ GN

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019