

ZANDER

*in Butter gebraten
mit Röstkartoffeln, Pastinaken-
püree, Frühlingszwiebeln,
gebratenen eingelegten Zwiebeln
& Sauce „à la nage“*



www.aquapri.dk

4 Portionen

Zutaten:

2 ganze Zanderfilets
Butter zum Braten
Salz und Pfeffer

1 kg Kartoffeln
Butter zum Braten
Salz und Pfeffer

1 Pastinake
2 dl Sahne Salz/Pfeffer

2 Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel
1 rote Zwiebel
4 Karotten
3 dl Weißwein
gemahlener Koriander
50 g Butter Salz/Pfeffer

2 kleine Zwiebeln
0,4 dl Essig
400 g Zucker
0,2 dl Wasser

Zubereitung:

Zanderfilets vierteln und in Butter braten – erst 2 min. auf der Hautseite, bis die Haut knusprig ist. Dann den Fisch wenden

und ca. 2 min. auf der anderen Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen, 10 min. kochen, abkühlen, in Butter bräunen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pastinakenpüree:
Pastinaken kochen, mit Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebeln grob hacken und beim Anrichten darüberstreuen.

Sauce „à la nage“:
Die Zwiebeln in feine Schiffchen schneiden. Karotten fein hacken. Zwiebeln, Karotten, Weißwein und Koriander zum Kochen bringen und bis auf die Hälfte einkochen. Butter nach und nach unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweis – am Vortag zubereiten:

Essig, Zucker und Wasser mischen und aufkochen. Flüssigkeit abkühlen lassen. Zwiebeln in Schiffe schneiden, in die Flüssigkeit einlegen und einen Tag ziehen lassen. Danach in einer Pfanne die eine Seite der Zwiebeln scharf anbraten.

www.aquapri.dk

aquapri

*Dänische Fischzucht in Familienhand
mit über 100 Jahren Erfahrung*

Wir züchten und liefern das ganze Jahr über frischen Zander aus dänischer Aquakultur in einheitlicher Top-Qualität. Unsere Zander kommen aus nachhaltiger Zucht in Kreislaufanlagen mit sauberem Wasser aus eigenem Brunnen. Wir nennen es Luxusqualität mit grünem Profil und sind stolz auf unseren einzigartigen Zander. Die feine Struktur und feste Konsistenz des Fleisches macht ihn zu einem himmlischen Geschmackserlebnis. *Guten Appetit!*