

ZANDER

*in Zitronenmarinade
mit Gurke und Sauerrahm*



www.aquapri.dk

4 Portionen

Zutaten:

400 g Zanderfilet ohne Haut

1 Zitrone

1 TL Salz

Frisch gemahlener
weißer Pfeffer

½ dl Sahne

50 g Kapern, leicht mit
einem Messer zerkleinert

1 EL geschnittener Kerbel

12–16 Kerbelzweige

1 Gurke

Zubereitung:

Zanderfilet in ca. ½ x ½ cm
kleine Würfel schneiden.

Saft der Zitrone auspressen.

1 EL Zitronensaft zu der
Sahne geben und eine
Stunde ruhen lassen.

Die Zanderwürfel mit
dem Rest des Zitronen-
saftes sowie dem Salz

und frisch gemahlenden
Pfeffer marinieren und
eine Stunde im Kühl-
schrank ziehen lassen.


Die Gurke in vier
Längsscheiben schneiden
und diese in vier runde
Formen legen (6 cm
Durchmesser).

Die Kapern und den
geschnittenen Kerbel
unter den marinierten
Zander mischen und
alles in die Formen
verteilen, sodass die
Gurkenscheiben an den
Rand gedrückt werden.

Den Sauerrahm anrühren.

Die Formen umgedreht
auf vier Teller stellen, den
Sauerrahm drum herum
geben und die Formen
anheben.

Mit den Kerbelzweigen
garnieren und – ggf. mit
Vollkornbrot – servieren.



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!*