

# ZANDER

*warm geräucherter –  
auf Weizenkörnern  
mit Salat und Dill*



[www.aquapri.dk](http://www.aquapri.dk)

Vorspeise für 4 Personen

**Zutaten:**

400 g Zanderfilet ohne Haut  
½ EL Salz

Räuchermehl/-späne für  
den Räucherofen/Grill

50 g Weizenkörner

Salat – z. B. Frillice

2 EL Mayonnaise

2 EL Dickmilch

Salz und Pfeffer

Dill

**Zubereitung:**

Das Zanderfilet in 4 gleich große Stücke schneiden und ½ EL Salz auf dem Fisch verteilen, der bis zum nächsten Tag kühl gestellt wird.

Den Fisch im Räucherofen /Grill zweimal – mit einer Ruhezeit von 10 Minuten dazwischen – je ca. 7 Minuten warm räuchern. Der Fisch muss

goldfarben und essfertig sein (darf nicht mehr roh sein).

1 dl Wasser mit etwas Salz aufkochen und die Weizenkörner hineingeben. 5 Minuten köcheln und ziehen lassen, bis alles Wasser aufgesaugt ist.

Den Salat zerpfücken und in kaltes Wasser geben.

Den Dill abspülen und fein schneiden (ein paar ganze Zweige zum Garnieren aufheben).

Dickmilch und Mayonnaise verrühren, Dill dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander und die Weizenkörner auf dem Salat anrichten, Dillcreme rundum verteilen und mit einem Dillzweig garnieren.

Mit Brot und Butter servieren.

[www.aquapri.dk](http://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!*