

Zanderfilets „Grenobler-Art“

4-Personen

Zutaten:

4	-	grosse Zanderfilets
1	-	Zitrone
50	-	gr Gourmet Butter (ingesottene Butter)
50	-	gr frische Butter
50	-	gr Kapern
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zitrone schälen, zuerst in Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden.
Die Fischfilets beidseitig in der Gourmet – Butter goldgelb braten.
Erst anschliessend würzen mit Salz und Pfeffer, danach Filets warm stellen.

Frische Butter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen und abgetropfte Kapern, Zitronenwürfel dazugeben.

Kurz wenden und über die angerichteten Fischfilets auf vorgewärmte Teller verteilen.

Variante: Forellenfilets verwenden