

Zander an Kräuterkruste

4-Personen

Zutaten:

- 2 - grosse Zanderfilets
- ½ - dl Weisswein
- ½ - dl Fischfond/evt. Gemüsebouillon
- 1 - EL Butter, zimmerwarm
- 2 - EL Paniermehl, ungewürzt
- 1 - EL Senf
- ½ - Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 - Zweige frischer Majoran, Blätter gehackt
- 2 - EL geriebener Parmesan
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer

- einige - junge Kartoffeln
- etwas - frische Petersilie
- 1 - TL Butter



Zubereitung:

Den Backofen auf 200-Grad vorheizen.

Die Fischfilets quer halbieren und auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Nebeneinander in eine leicht gebutterte Gratinform legen. Fond (Bouillon) und Weisswein dazugiessen.

Die Butter schaumig rühren und die übrigen Zutaten dazugeben. Gut vermischen. Die Masse gleichmässig auf die Fischfilets verteilen.

Nochmals leicht salzen und pfeffern.

Form in den vorgeheizten Ofen geben und 12-Minuten garen. Dann den Grill auf Höchststufe einstellen. Das Grillen beobachten und herausnehmen sobald die Kruste goldbraun ist.

Sofort auf vorgewärmte Teller anrichten.

Vorschlag: Mit kleinen Petersilienkartoffeln servieren.