

Zander gegrillt

Wer noch nie Zander gegrillt probiert hat, sollte das gleich nachholen. Mit dem leichten Rezept ist Genuss garantiert - besonders mit so köstlichen Beilagen wie hier auf dem Bild!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Zanderfilets
1 Bund	Frühlingszwiebeln
50 g	Butter (weiche)
1 TL	Kümmel
1 TL	Paprikapulver
1 Bund	Koriander
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die gegrillten Zander zuerst den Grill vorheizen und die Fische sorgfältig mit kaltem Wasser waschen und trockentupfen. Jeden Zander mit einem scharfen Messer einschneiden. Alufolie auslegen und die Fische darauf legen. Koriander, Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und trocknen. Frühlingszwiebeln putzen, von den Wurzeln befreien und in Ringe schneiden. Die Kräuter fein hacken.
2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Paprikapulver, Kümmelpulver und gehackte Kräuter zufügen und verrühren. Die Chilischote waschen, trocknen, putzen, klein schneiden und zur Butter geben (wer es nicht so scharf mag, entkernt die Schote). Die Knoblauchzehen schälen und in die Schüssel pressen. Mit Salz bestreuen und alle Zutaten gut durchmischen und verrühren.

3. Die Kräuterbutter großzügig auf den Zandern verstreichen. Mit den Frühlingszwiebeln bestreuen. Die Zitrone in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf die Zander legen. Die Fische einzeln mit Alufolie umwickeln und rund 25 Minuten lang grillen. Mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Als Beilage zu den gegrillten Zandern schmecken zum Beispiel Grillkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Rohkostsalate, gemischte Salate, Kartoffelsalat oder frisches Weißbrot.