Gebratener Zander

Der gebratene Zander ist ein delikater Süßwasserfisch. In diesem Rezept wird das Zanderfilet mit frische Kräuter zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Zanderfilets
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Rosmarin
4 Blätter	Salbei
2 Zweige	Thymian
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **gebratenen Zander** den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben hobeln. Das Zanderfilet mit Zitronensaft marinieren.

2. Das Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen, Salbei, Thymian, und Rosmarin hinzugeben.

3. Das Fischfilet zuerst auf der Hautseite kurz anbraten, wenden, den Knoblauch hinzugeben und einige Minuten braten.

4. Zum Abschluss Butter in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Auf Teller anrichten und sofort servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Zum Zander Bratkartoffel und einen Salat reichen.