

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Zander mit Pilzen

1 Person 200g Filet (mit oder ohne Haut)
1 EL Olivenöl/Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Pilze (Champignons, Eierschwämme
oder Morcheln)
frische Trauben
Kräuterbutter
ital. Petersilie, gehackt



SINGLE REZEPT

Serie Eins
3/18

von Andreas Altorfer

Zander mit Pilzen

Fischfilets würzen.

Filets braten, 5 Min. Gesamtbratzeit (zuerst die Hautseite, dann die Fleischseite).

Warmstellen.

Pilze in der Kräuterbutter ca. 2 Min. anbraten.

Halbierte Trauben und gehackte Petersilie dazugeben und kurz wärmen.

Anrichten.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Forellen Filets.

Statt Trauben können auch Apfel- und Birnenstücke verwendet werden.