

ZANDERFILET

AUF DER

HAUT GEBRATEN



GANZ EINFACH...

**ZANDER, SALZ, PFEFFER,
ÖL UND BUTTER.**

Fischfilet mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite mehlieren.

Öl in einer Pfanne leicht erhitzen. Zanderfilets auf Hautseite braten und etwas andrücken, damit sich der Fisch nicht wölbt.

Bei geringer Hitze braten, sodass das Filet blasen schlägt und die Haut nicht verbrennt. Dadurch kann die

Hitze leicht aufsteigen. Den Fisch gelegentlich festdrücken, damit er auf ganzer Fläche brät.

Kurz bevor der Garpunkt erreicht ist, etwas Butter hinzugeben. Anschließend den Fisch wenden und kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen, wie Rahmsauerkraut, Tomaten, Kapern oder Dillkartoffeln runden das Fischgericht ab.

