

# GEGRILLTER ZANDER

## AUF OFENSPARGEL MIT MINZ-GREMOLATA

Dieses Spargel-Rezept lässt garantiert die Herzen eines jeden Spargelliebhabers höher schlagen.

### Zutaten

für 2 Personen

- 1/2 Bund Petersilie
- 1/3 Bund Minze
- 20 g Mandeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- 4 TL Kapern
- 500 g weißer Spargel
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 60 g Butter
- Meersalz
- 2 TL Honig
- 400 g Zanderfilet mit Haut
- 1 TL rote Pfefferbeeren

### Zubereitung

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Für die Gremolata Petersilie und Minze putzen, hacken und in eine Schüssel geben. Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten bis es duftet. Anschließend fein hacken und zur Petersilien-Minze-Mischung geben.

Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zusammen mit den Kapern in die Schüssel geben und vermischen.

Spargel schälen und evtl. trockene Enden entfernen. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl einfetten, Spargel hineingeben und mit 1 Prise Piment d'Espelette und Meersalz vermischen. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 25 Min. garen.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen. Zitrone auspressen und zusammen mit Honig und 1 Prise Meersalz unter die Butter rühren.

Zanderfilet gleichmäßig zerteilen. Spargel etwa 10–12 Min. vor Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und Zander mit der Haut nach oben auf den Spargel legen. Buttersauce und rote Pfefferbeeren über den Zander und Spargel geben, und im Ofen zu Ende garen. 3 Min. vor Ende der Garzeit den Grill anstellen, sodass die Haut des Zanders ein bisschen knusprig wird.

Spargel und Zander mit der Sauce auf Teller verteilen, mit Gremolata bestreuen und zusammen mit einem knackigem Weißbrot und einem Glas Weißwein genießen.



Foto: BVEO