

Zander mit Kerbelbutter	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	ca. 1½ Stunde
Zutaten	Und so wird's gemacht
<p>1 küchenfertiger Zander ca. 1,5 kg</p> <p>Saft von einer Zitrone</p> <p>1 Messerspitze frisch gemahlener weißer Pfeffer</p> <p>1 Knoblauchzehe</p> <p>1 Bund Kerbel</p> <p>6 Esslöffel weiche Butter</p> <p>3 Kartoffeln</p> <p>¼ L Gemüsebrühe</p> <p>1 Becher Creme fraiche</p> <p>1 Bund Dill</p>	<p>Den Zander gründlich reinigen und trocken tupfen.</p> <p>Den Fisch innen mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben und ca. 10 Minuten ruhen lassen.</p> <p>Derweil den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.</p> <p>Die geschälte Knoblauchzehe ganz klein hacken, den Kerbel waschen, trocken schwenken und ebenfalls schneiden.</p> <p>Die Butter mit dem Knoblauch und dem Kerbel verrühren.</p> <p>Die Kartoffeln waschen und schälen.</p> <p>Den Zander mit den Kartoffeln füllen und in eine passende Auflaufform geben. Durch die Kartoffeln erhält der Fisch den nötigen halt damit er in der Form stehen bleibt. Gleichmäßig mit der Kerbelbutter bestreichen. Auf der unteren Schiene im Backofen insgesamt ca. 30-40 Minuten garen.</p> <p>Jetzt die Gemüsebrühe um Kochen bringen und nach 10 Minuten Bratzeit zu dem Zander geben.</p> <p>Nach 25 Minuten Bratzeit die Creme fraiche gut verteilt <u>über</u> den Fisch geben.</p> <p>Jetzt den Dill waschen und trocken schwenken. Die groben Stiele entfernen und schneiden.</p> <p>In den letzten Minuten der Bratzeit noch eine Servierplatte im Backofen vorwärmen und den Zander anschließend darauf anrichten. Mit etwas Bratenfond umgießen und den zugerichteten Dill darüber geben.</p> <p>Sehr dekorativ (und außerdem sehr schmackhaft) ist es, wenn Sie gleichzeitig noch frischen Blattspinat zubereiten und vor dem angießen des Bratensaftes um den Zander legen.</p> <p>Dazu passt ein frisch geröstetes Knoblauchbrot und ein herzhafter Landwein.</p>