

Zander mit Maronissosse, Rohschinken und Petersilie *Ein elegantes Rezept für alle Jahre wieder!*

La Mise en Place:

1 Bund Petersilie, 6 Maroni, 4 Tranchen Rohschinken, 300 g Zander / Rotzunge / Seelachs, Pfeffermühle, Butter, Kräuterbutter

Die Vorbereitung:

Die Petersilie separat und die Maroni und den Rohschinken zusammen fein schneiden. Den Fisch mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin den Fisch schön braten. Im Ofen warm stellen.

In derselben Pfanne Kräuterbutter schmelzen und die Maroni und den Rohschinken darin nur schwenken.

Die Vollendung:

Das Sösschen mit der Petersilie verrühren und über dem Fisch verteilen – soo ein Genuss!

