

Hotel Restaurant Holzinger, Teichgasse 2, 2514 Möllersdorf

Panonischer Zander im Pergamentpapier mit Kräuterzitrone und Rosmarinerdäpfeln

Rezept für 4 Personen

Zander

4 ganze Zander a 300g, küchenfertig (geschuppt und ausgenommen)
100ml Olivenöl
4 Stk. Knoblauchzehe
1 Bund Thymian
1 Bund Basilikum
1 Bund Salbei
1 Bund Petersilie
4 Stk. Zitrone
4 Bogen Pergament- oder Backpapier
Meersalz zum Würzen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zander kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und außen leicht salzen und jeden Fisch auf einen eigenen Bogen Backpapier legen.

Die Zitronen in Scheiben schneiden und auf den Fischen gleichmäßig verteilen.

Alle Kräuter putzen und abzupfen. Die Hälfte der Kräuter in die Fische legen und die andere Hälfte auf den Fischen verteilen. Das Olivenöl auf alle Fische träufeln.

Die Fische nun in das Papier einschlagen, so dass die Enden wie ein Bonbon gedreht werden.

Die Fische bei 180°C für 20 Minuten im Rohr backen.

Rosmarinerdäpfel

8 Stk. mittelgroße Erdäpfel
4 Zweige Rosmarin
100g Butter
Salz

Zubereitung:

Die Erdäpfel in gesalzenem Wasser kochen und schälen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Erdäpfel zugeben und darin anbraten.

Die Rosmarinzweige dazugeben und kurz mitbraten lassen.

ACHTUNG! Der Rosmarin verbrennt schnell! Die Kartoffeln mit Salz würzen.

GEHEIMTIPP:

Dieses Gericht kann schon einen Tag vor der Verwendung vorbereitet werden. Es eignet sich auch ein anderer fester Fisch, wie zB: Forelle oder Wolfsbarsch. Statt den Rosmarinerdäpfeln passt auch ein gutes, frisches Landbrot hervorragend dazu.

