

Zander an Senfschaum und Kartoffel-ZucchiniGemüse

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10 Portionen

10	Zanderfilets	100 g	Butter
800 g	Kartoffelwürfel	500 g	Zucchiniwürfel
200 g	rote Zwiebeln	30 g	Kapern
200 g	Kirschtomaten	5 g	Rosmarin
30 ml	Olivenöl		Salz und Pfeffer
	Senfsauce		

Zubereitung

Butter erhitzen, die Zanderfilets beidseitig scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach die Senfsauce, rote Zwiebel, Kapern, Cherry Tomaten und Rosmarin hinzugeben und das Ganze in der Pfanne warm halten.

Die Kartoffel- sowie Zucchiniwürfel in heißem Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun braten.

Zanderfilets mit den Kartoffel und Zucchiniwürfeln auf dem Teller anrichten.

Zander an Senfschaum und Kartoffel-ZucchiniGemüse

Stand 11.12.2020