



Zander mit Basilikum-Butter auf Gemüse



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Kartoffeln
- 250 g Möhren
- 400 g Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 4 EL Öl (z. B. Olivenöl)
- 1/2 TL Gemüsebrühe
- 3 EL Weißwein-Essig
- Salz, weißer Pfeffer
- 750 g Zanderfilet
- 2 EL Zitronensaft
- Mehl zum Wenden
- 2 EL (40 g) Butter
- 1 Töpfchen Basilikum

1. Gemüse schälen bzw. putzen, waschen. Zwiebeln kleinschneiden, Rest fein würfeln. **2.** Kartoffeln, Möhren und Zucchini in 2 EL heißem Öl andünsten. Ca. 1/8 l Wasser zugießen, aufkochen. Brühe einrühren und 2-3 Minuten köcheln. Tomaten und Zwiebeln 1-2 Minuten mitdünsten. Etwas abkühlen. 2 EL Öl und Essig zufügen, würzen. **3.** Fisch waschen, trockentupfen und in ca. 8 Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, etwas ziehen lassen. Würzen, in Mehl wenden und etwas abklopfen. **4.** Butter erhitzen, Fisch darin pro Seite 3-5 Minuten braten. Basilikum waschen, fein schneiden und kurz in der Butter schwenken. Alles anrichten. Dazu: Baguette. Getränk: kühler Weißwein.