

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Überbackener Zander

800 g Zanderfilet,
Zitronensaft,
200 g Butter,
150 g Senfkörner
je 1 Bund Petersilie
und Schnittlauch,
3 Eigelb,
50 g Paniermehl,
Salz, Pfeffer.
Sauce:
0,2 l Riesling,
3/8 l frische Sahne,
1/4 l Fischfond,
1 Zwiebel,
Salz, Pfeffer.

Zanderfilet mit Zitronensaft marinieren und in heißem Fett braten. Für die Kruste weiche Butter schaumig rühren und mit Eigelb, geschroteten Senfkörnern, gehackten Kräutern und Paniermehl vermischen und abschmecken. Masse in Alufolie zu einer Rolle formen, kühlen und dann in 1cm dicke Scheiben schneiden. Den gebratenen Fisch mit der Kruste bedecken und im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten überbacken. Für die Sauce klein gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen mit Riesling und Fischfond aufkochen und mit Sahneverfeinern.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für *Frisch Fisch* oder *Räucherfisch* im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00