

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Zander im Gemüsebett

1 frischer Zander von 5 Pfund
1 EL Butter
Salz
weißer Pfeffer
1 Bund Petersilie
2 cl herber Weißwein
2 große Möhren
1 große Stange Porree
1 große Zwiebel
1 rote und gelbe Paprikaschote
1/2 Zitrone

Zander schuppen, ausnehmen und die Flossen entfernen. Gründlich abspülen. Mit Salz und weißem Pfeffer einreiben und eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Eine große Auflaufform mit Butter ausstreichen, Gemüse in grobe Scheiben schneiden und auf den Boden der Auflaufform legen. Den Zander in drei Teile schneiden und auf das Gemüsebett legen. Den Rest des Gemüses oben auf legen, und mit etwas Zitrone beträufeln. Dann den Weißwein darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 bis 40 Minuten garen. Nach der halben Garzeit etwas Wasser oder Fischfond übergießen und den Fisch mit dem Gemüse wenden. Anschließend die klein gehackte Petersilie aufstreuen.

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