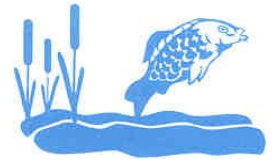


TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Zander mit Basilikumkruste auf Blattspinat

2 Knoblauchzehen
70 g Butter
20 g Butter
30 g Butter
50 g Semmelbrösel
1/2 bn Basilikum
800 g Blattspinat
Salz
1 Zander (1,3 kg)
ausgenommen u. geschuppt
2 tb Zitronensaft
Muskatnuss ;gerieben
Pfeffer a.d.Muehle

Für die Kruste Knoblauch pellen und fein hacken. Butter 1 in einer Pfanne aufschäumen lassen, Knoblauch und Semmelbrösel hinein geben und gut vermischen. In einer Schüssel abkühlen lassen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob zerschneiden, mit den Bröseln mischen. Den Spinat putzen, waschen, tropfnass in einen Topf geben und salzen. Zugedeckt bei milder Hitze in 5-10 Minuten zusammenfallen lassen, dabei gelegentlich umrühren. In ein Sieb geben und beiseite stellen. Die Haut des Zanders kreuzförmig einschneiden. Den Fisch innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter 2 in einem Topf erhitzen. 3-4 Lagen Alufolie auf die Saftpfanne des Backofens legen. Den Zander mit der Bauchseite nach unten draufsetzen. Die Folienraender zum Fisch hin zusammenkniffen, damit er nicht umkippt. Den Zander mit der heißen Butter bestreichen und im vorheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 25-30 Min. bei 160 Grad) 30-35 Min. garen. Nach 15 Min. die Saftpfanne aus dem Backofen nehmen. Die Brösel vorsichtig an beiden Seiten vom Fisch festdrücken, den Zander wieder in den Ofen schieben. Restliche Butter in einem Topf erhitzen, ausgedrueckten Spinat darin wenden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Auf einer Platte verteilen. Zander auf dem Spinat anrichten. Mit Pinienkern-Risotto servieren.

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