HAUPTGANG

ZANDERFILET IM BACKPAPIER MIT KARTOFFEL-BROCCOLI-GEMÜSE

★★★★☆ (127)

CA. 25 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffeln-Broccoli-gemüse

- 1 EL HOLL-Rapsöl
- 400 g festkochende Kartoffeln, in ca. 4 mm dicken Scheiben
- 2 Frühlingszwiebeln, mit dem Grün in Ringen schneiden
- 1 Broccoli (ca. 300g), in Röschen
- 2 Frühlingszwiebeln, mit Grün in 1 cm Scheiben schneiden
- ½ Zitrone, 1 EL Saft

Zutaten Päckli

- 4 Blätter Packpapier
- Küchenschnur
- wenig Rapsöl
- 4 Zanderfilets (je 250 g)
- Salz & Pfeffer

Zitronenbutter

- 80 g Butter weich
- ½ Zitrone abgeriebene Schale
- 3 Zweige Dill fein gehackt

Zum Servieren

- Zitronenschnitze
- ½ Bund Dill, grob gehackt
- ½ Bund glatte Petersilie, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Die Kartoffelscheiben ca. 6 bis 8 Minuten andämpfen. Die Frühlingszwiebeln sowie den Broccoli kurz mitdämpfen. Den Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zubereitung Zitronenbutter:
Die Butter mit dem Zitronenabrieb und dem Dill verrühren.

3. Zubereitung Päckli:
Jedes Backpapier in der Mitte mit wenig Öl beträufeln. Das Kartoffel-Gemüse in der Mitte auf einem Drittel des Papiers verteilen. Den Fisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Je einen Teelöffel Zitronenbutter und 1 bis 2 Streifen Zitronenschale auf den Fisch geben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Päckli im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Mit der restlichen Zitronen-Dill-Butter und gehackten Kräuter garnieren.