

# LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

## Zander

aus dem Ofen mit  
Orangen-Zitronenbutter



### Zutaten für 4 Personen

FISCH:  
640g Filets ohne Haut  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSE:  
8 Cherrytomaten, rot und gelb  
8 Oliven, entsteint  
1 EL Kapern

ORANGEN-ZITRONENBUTTER:  
½ Orange, Saft und Schale  
½ Zitrone, Saft und Schale  
4 EL Kräuter (Dill, Kerbel, Petersilie)  
80g Butter

# Zander

aus dem Ofen mit  
Orangen-Zitronenbutter

## **Vorbereiten**

FISCH:

Filets in 8 Tranchen zu je 60g schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gratinplatte mit etwas Butter ausstreichen. Filettranchen hineinlegen. Halbierete Cherrytomaten, Kapern und Oliven darüber verteilen. Zitronen- und Orangenschale darüber reiben.

## **Zubereiten**

FISCH:

Butter flüssig werden lassen. Darin die Kräuter dünsten. Den Saft einer halben Zitrone und einer halben Orange dazugeben. Alles über den Fisch verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 8–10 Min. im eigenen Saft schmoren.

## **Anrichten:**

Tranchen auf Teller legen. Tomaten, Oliven und Kapern dazugeben. Die heiße Orangen-Zitronen-Butter über die Tranchen träufeln. Servieren.

### **Tipp**

Ofenfrisches Baguette dazu servieren.

Dieses Gericht eignet sich auch für Meerfisch.