

DECHANT

SEIT 1863



Zanderfilet mit Spinat

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

Für 4 Personen

800-1000g

Zanderfilet

500 g TK Rahmspinat

100 g Pinienkerne

Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Mehl

Zubereitung

Den Spinat, wie auf der Packung beschrieben, zubereiten.

Die Zanderfilet salzen, pfeffern und mehlieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin zuerst auf der Hautseite scharf anbraten, wenden und auf der Fleischseite fertigbaren. Die Pinienkerne unterdessen in einer Pfanne anrösten.

Den Zander auf vorgewärmten Tellern mit dem Spinat anrichten und den Pinienkernen verzieren.

Als Beilage empfehlen wir Butterkartoffeln.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team

