

Zander in der Kräuterkruste

1 handvoll frische Kräuter 100 g Butter 50 g Paniermehl ¼ TL Salz, Chili	fein hacken und mit Butter und Paniermehl zu einer festen Masse vermengen
500 g Zanderfilet Salz, Zitronensaft Pfeffer(weiß) Muskatnuss	Zanderfilet in gleich große Stücke schneiden, säuern, auf der Hautseite kross anbraten, danach mit Salz und Pfeffer würzten und mit der Kräuterkruste grob bestreichen.
500 g Wirsing	putzen, Stunk entfernen und in 2cm große Stücke schneiden
50 g Schinken Würfel	Schinken mit etwas Fett in einem Topf anbraten. Wirsing hinzufügen und 5 min dünsten lassen,
100 ml Wasser 100 ml Schlagsahne 1 TL Brühenpulver ¼ TL Pfeffer	zum Wirsing geben
	In einer Auflaufform ein Bett mit Wirsinggemüse machen, den Zander darauf setzen
	für 15 min. im Ofen backen

