

# **Zanderfilet auf der Haut gebraten in Rosenbutter auf Streifen von Marktgemüse, mit Rosenpfeffersauce kleine Kartoffelchen**

## **Zutaten für 10 Personen**

1,8 Kg Zanderfilet mit Haut

Meersalz, Limone

0,2 Kg Butter zum Braten

50 g BIO ROSENBLÜTENBLÄTTER, frisch

ROSENPFEFFER ,nach Bedarf

1,0 Liter Sauce Hollandaise

20 g BIO ROSENBLÜTENBLÄTTER, als Paste

ROSENPFEFFER ,nach Bedarf

0,5 Kg Gemüse vom Markt, in Streifen

1,2 Kg Kartoffeln, rund gebraten

20 g ROSENBLÜTENBLÄTTER, zur Garnitur

## **Zubereitung**

1. Das Zanderfilet mit etwas Meersalz und Limone würzen, in Butter mit den BIO ROSENBLÜTENBLÄTTER langsam auf der Hautseite braten, den Fisch kurz vor dem Anrichten mit dem ROSENPFEFFER würzen.

2. Sauce Hollandaise erwärmen mit der BIO ROSENBLÜTENBLÄTTER, Paste und dem ROSENPFEFFER abschmecken.

3. Gemüse vom Markt und die Kartoffeln erwärmen.

4. Den Zander auf dem Marktgemüse anrichten, Rosenpfeffersauce angießen und mit ein paar frischen BIO ROSENBLÜTENBLÄTTER und den gebratenen Kartoffeln garnieren.