

DA GIBT'S ORDENTLICH WAS AUF DEN LÖFFEL

ZANDER IN MÜSLIKRUSTE

MIT SELLERIECREME UND OLIVENSALSA



ZUTATEN

Fisch:

300 g ZAGLER Bio-Hilde-Dinkel-Honigmüsli
100 g Butter
600 g Zanderfilet
2–3 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl

Selleriecreme:

1 Sellerieknolle
150 ml Milch
50 g Butter
Salz; Pfeffer; Muskatnuss

Olivensalsa:

150 g gemischte Oliven ohne Kern
½ Bund Petersilie
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
100–150 ml Olivenöl

UND SO GEHT'S:

Für die Müslikruste das Hilde-Dinkel-Honigmüsli im Cutter grob mahlen. Butter einarbeiten und zu einer formbaren Masse vermengen. Eine eckige Kuchen- oder Porzellanform mit Frischhaltefolie auskleiden, Müsli­masse flach in die Form drücken, mit Folie abdecken und im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen. Für die Selleriecreme Sellerie schälen, grob würfeln und in der Milch bei kleiner Flamme ca. 20 Minuten weich kochen. Butter hinzufügen, anschließend fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Olivensalsa Oliven grob hacken. Petersilie samt Stängeln fein hacken. Oliven, Petersilie, Zitronenschale und Olivenöl vermengen.

Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze (130 °C Umluft) vorheizen.

Zander in 4 Portionen schneiden. Müslikruste aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und die Zanderstücke mit der Hautseite nach unten auf die Kruste legen. Mit einem scharfen Messer rund um die Filets schneiden und den Fisch zusammen mit der Kruste aus der Form heben. Zander mit der Kruste nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Thymian darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Auf mittlerer Schiene ca. 8–12 Minuten garen.

Selleriecreme auf Tellern anrichten, Zander darauflegen und mit der Olivensalsa servieren.



ZAGLER BIO GMBH 5280 BRAUNAU AM INN, ÖSTERREICH
WWW.MÜSLIBÄR.AT