

## Zanderfilets mit Kräuterkruste aus dem Ofen



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 10 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier fürs Blech

50 g hartes Brot, im Cutter fein gemahlen

75 g Sbrinz AOP, gerieben

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale

½ Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt

½ Bund Dill, fein gehackt

75 g Butter, flüssig

Salz, Pfeffer

700 g Zanderfilets, in 7–8 cm breiten  
Stücken

1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1 Bio-Zitrone, in Schnitzen

### ZUBEREITUNG

Paniermehl und alle Zutaten bis und mit Butter mischen, würzen.

Fischstücke mit Zitronensaft beträufeln, würzen, auf das vorbereitete Blech legen. Masse darauf verteilen, leicht andrücken.

### BACKEN

In der Mitte des auf 220°C (mit zugeschaltetem Ofengrill) vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen. Mit Zitronenschnitzen anrichten.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)