



Hof Künne GmbH & Co. KG | Krevinghausener Straße 1 | 49577 Eggermühlen

Telefon: 0176 - 1166 9993
kontakt@hof-kuenne.de
www.hof-kuenne.de

Zanderfilet mit Zitronen-Dill-Sauce

Benötigt wird:

- 2 Zanderfilets ca. 150 g
- Butter zum Anbraten
- je 30g Mehl und Butter
- 1EL Zitronensaft
- 150 ml Sahne
- etwas Salz & Pfeffer
- 3EL Zitrone Dill Öl
- etwas Salz und Pfeffer

Den Zander in der Butter auf der Hautseite ca. 4 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach wenden und weitere 3 Minuten bei reduzierter Hitze ziehen lassen. Aus der Butter und dem Mehl eine Schwitze herstellen, mit Sahne ablöschen und mit Zitrone Dill Öl abschmecken. Zusammen servieren und mit einer Scheibe Zitrone und frischen Kräutern garnieren.

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln, Chips, Rösti, Zoodles oder frischen Salat.

Wir wünschen einen guten Appetit!



Hof Künne GmbH & Co. KG
Krevinghausener Straße 1
49577 Eggermühlen
Niedersachsen | Deutschland

Bankverbindung:
Volksbank Bramgau
Wittlage Osnabrück

Kontoinhaber: Hof Künne GmbH & Co. KG
IBAN: De93 2659 0025 2201 3857 00
BIC: GENODEF1OSV

Steuernummer:
67/200/57905