

# Zander auf Paprika-Kartoffel-Gemüse

## Zutaten:

für 4 Personen

2 kg Zander,  
küchenfertig  
1 Bund  
Liebstöckel  
Salz  
Zitronenpfeffer  
3 Zwiebeln  
1 rote  
Paprikaschote  
1 grüne  
Paprikaschote  
1 gelbe  
Paprikaschote  
600g Kartoffeln  
60g Butter oder  
Margarine  
500 ml Instant -  
Brühe  
Zitronenscheiben  
Dill



Nachgekocht und fotografiert von Joël Casutt aus Cressier / Schweiz.

## Zubereitung:

*E - Herd:* 200°C; Gas: Stufe 3; Umluft: 180°C;

Zander waschen und trockentupfen. Liebstöckel waschen; die Hälfte davon grob zerkleinern. Den Fischbauch von innen mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und die zerkleinerten Kräuter hineingeben.

Zwiebeln pellen und achteln. Paprika waschen, putzen und grob zerkleinern. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Butter oder Margarine erhitzen und mit der Hälfte den Fisch rund herum einpinseln.

Im übrigen Fett Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln anbraten. Mit Brühe ablöschen, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Das Ganze in einen Bräter geben und den Fisch in die Mitte setzen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten garen. Nach der halben Garzeit alles mit Alufolie abdecken.

Den Zander auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben und Dill garnieren. Das Paprika - Kartoffel - Gemüse dazu anrichten und mit dem restlichen gehackten Liebstöckel bestreuen.