



## **In Pergament gedämpfter fränkischer Zander mit Blattspinat**

Hubert Retzbach, Küchenchef im L'Art de Vivre Hotel Victoria, Bad Mergentheim

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Zander von ca. 1,5 kg  
5 El Olivenöl  
1 Zitrone  
4 Zweige Thymian  
20 g Blattpetersilie  
4 Schalotten  
4 Kapernbeeren  
40 g getrocknete Tomaten  
40 g Oliven  
250 g Spinat  
¼ l Fischfond  
100 ml Weißwein  
Saft von ½ Zitrone  
1 El Limonen-Olivenöl

### **Zubereitung**

Den Zander filieren und häuten, aus den Gräten ein wenig Sud bereiten.

Jede Seite in zwei gleich große Stücke schneiden, die Stücke mit Zitrone und Salz würzen. Ein großes Stück Pergamentpapier pro Portion mit Olivenöl ordentlich einfetten.

Den Blattspinat darauf legen, danach die gewürzten Stücke, die Gewürze, Kräuter und Kapernbeeren darauf verteilen und das Papier zu einem dichten Paket verschließen.

### **Zubereitung Gemüse**

40 g getrocknete Tomaten, 2 El Olivenöl anschwitzen, 250 g Spinat dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Schwenken erhitzen.

Fisch 8-10 Minuten im Ofen bei 210° Grad garen.

### **Sauce**

Fischfond, Weißwein, Zitronensaft auf die Hälfte reduzieren und mit Olivenöl binden.

