

REZEPT



---

ZANDER MIT  
HASELNUSSKRUSTE UND  
VANILLE-BUTTER

---

**BIO BOURBON VANILLEPULVER N°953**



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 20 MIN.

KOCHZEIT | 40 MIN.

### KAROTTEN

500g bunte Karotten

2 EL Olivenöl

2 EL Honig

1 EL Zitronensaft

Salz & Pfeffer

### FISCH

100g Haselnuskerne

4 EL Butter

40g Panko (Paniermehl)

einige Zweige Thymian

Salz & Pfeffer

500g Zanderfilets

(4 Filets ohne Haut)

### VANILLE-BUTTER

75g Butter

3/4 TL Bourbon Vanillepulver

N°953 oder Mark einer

Vanillestange N°664

1/4 TL Bio New Mexico Chili N°053

außerdem: rote Rettichkresse

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten schälen, größere Exemplare längs halbieren und in eine Ofenform legen.
2. Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und über die Karotten träufeln. Im Ofen ca. 40 Minuten schmoren, bis die Karotten weich sind. Währenddessen einmal wenden.
3. Für die Kruste Haselnuskerne in der Küchenmaschine oder per Hand hacken. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und mit Haselnuskernen, Panko und Thymian vermischen. Brösel mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Ofentemperatur nach 25 Minuten auf 180 Grad runter regulieren. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in eine Ofenform legen. Die Haselnussmischung darüber verteilen und den Fisch 15 Minuten neben die Karotten in den Ofen schieben. Falls das nicht passt, die Karotten eine Schiene nach unten schieben und den Fisch oben drüber.
5. Kurz vor Ende der Backzeit Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen, dann Vanillepulver und New Mexico Chili unterrühren.
6. Karotten auf vier Tellern verteilen, je ein Zanderfilet darauf geben und mit Vanille-Butter beträufeln. Mit roter Rettich Kresse garniert servieren.

## WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)