



## Zander an Lemoncelloreis

## Lemoncello

Ein Fest für die Sinne



### Zutaten pro Person

- 200 g Zander
- Reis 100g
- Lauch
- Zwiebeln
- Sellerie
- Möhren
- Blattpetersilie
- Rapsöl
- Pergamentpapier

### Zubereitung

1. Reis in Salzwasser kochen.
2. Pergament mit Rapsöl einstreichen, Zander auflegen, Salzen
3. Zwiebelwürfel, Lauch, Sellerie und Möhren in Streifen schneiden, andünsten.
4. Pergament ausbreiten (mind.3 mal so groß wie der Fisch)
5. Zander in der Mitte platzieren, Gemüsestreifen draufsetzen und Fisch mit dem Pergamentpapier einpacken.
6. Die Enden falten. 3 Schlitze ins Papier einritzen. (Schonendes Garen bewahrt die Aromen) Bei 170 C°-15 Minuten im Ofen garen.
7. Den gegarten Reis mit Lemoncello würzen und etwas Butter hinzugeben.

Eine Empfehlung von Horst Schneider: Inhaber des Restaurant Eifelstube Rodder bei Adenau