

Zander Im Pergamentpapier gegart, gegrillter grüner Spargel und Zitronen-Vinaigrette

Für den Zander:

4 St.	Zander á 100g
½ Bund	Dill
2 Zweige	Oregano
1	Zitrone
	Butter
	Meersalz
	Pergamentpapier
	Tacker

Für die Zitronen-Vinaigrette:

50ml	Apfelessig
1	Zitrone
1	Schalotte, fein gewürfelt
1 EL	körniger Dijon-Senf
1 EL	geschnittener Schnittlauch
100ml	Olivenöl
1 Prise	Salz

Für den Spargel:

1 Bund	grüner Spargel, geschält
	Meersalz
2 EL	Rapsöl

Das Pergamentpapier in DIN A4 große Stücke schneiden, den Zander darauf legen, mit Meersalz würzen, mit Dill, Oregano, Zitronenabrieb und Butter belegen und anschließend in das Pergamentpapier einschlagen. Die Enden umknicken und mit dem Tacker fixieren. Bei schwacher Hitze ca. 12 Minuten auf dem Grill garen. Parallel den Spargel schälen, die unteren Drittel des Spargels abschneiden, danach mit Rapsöl und Meersalz 10 Min. marinieren. Den Spargel auf den Grill legen, dann etwas zur Seite ziehen, damit der Spargel bei wenig Hitze fertig garen kann.

Für die Vinaigrette alle Zutaten, außer das Öl in eine Schüssel geben, verrühren und dann langsam das Öl einlaufen lassen, bis eine cremige Vinaigrette entstanden ist.

Die Spargelstangen auf einen Teller legen, den Zander aus dem Pergamentpapier nehmen und auf den Spargel legen. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kräutern, wie beispielsweise Kerbel und Petersilie garnieren.