

Zander auf Tomaten-Confit

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

| | |
|--------|--|
| 300g | Zander |
| 1 | Lauch |
| ½ | Zwiebel |
| 1-2 | Knoblauchzehen |
| 150 ml | Olivenöl (*1* 75 ml zum Anbraten – *2*75 ml für Fenchel) |
| 600 g | Tomaten |
| 2-3 | Fenchel |
| 1 TL | Salz |
| ¼ TL | Zucker |
| 3 ES | gehackter Dill |
| 3 ES | gehacktes Petersilie |
| ¼ | Peperoni gehackt |



Zubereitung:

Fenchel in Ringe schneiden und blanchieren (in Salzwasser 5 Min.)
Tomaten kurz in heisses Wasser und dann schälen, in grobe Würfel schneiden. Zwiebel + Knoblauch hacken, Lauch in Ringe schneiden. Zwiebeln in *1* Olivenöl leicht andämpfen, Lauch dazu mitdämpfen, Tomaten und Knoblauch und Peperoni dazu und ca. 10 Min. köcheln lassen bis die Tomaten verkocht sind. Mit Salz, Zucker, Dill und Petersilie würzen. In separater Pfanne den blanchierten Fenchel in *2* Olivenöl ca. 10 Min braten. Fenchel mit Salz und weissen Pfeffer würzen. Den Zander würzen und anbraten.

Anrichten:

Zuerst die Tomaten auf den Teller
dann den Fenchel
und zum Schluss den Zander darauf verteilen.