**Zander gekocht mit Ei**

**Zander gekocht mit Ei**Zander gekocht mit Ei. In diesem Gericht wird der Zander nur kurz gegart. Das Zander Gericht ist für 4 Personen konzipiert.  
  
**Zutaten**4 Scheiben ( 600g ) Zander  
1 Stück Lauch  
3 Eier  
Salz  
5 Pfefferkörner  
2 Dillzweige  
Butter  
1 Bund gemischte und gehackte Kräuter  
  
**Zubereitung**1. Zunächst füllt ihr einen Topf mit einem halben Liter Wasser.  
2. Da hinein kommen die Dillzweige, das Stück Lauch, die Pfefferkörner und ca 2 Tl Salz. Das bringt ihr zum Kochen.  
3. Parallel dazu kocht ihr die Eier hart, schreckt sie danach gut ab und schneidet sie klein.  
4. Der Zander kommt nun für 5 - 7 min in das kochende Wasser.  
5. Ist der [Zander](http://www.fisch-rezepte.info/hauptspeisen/zandermitzwiebelbutter.html) gar wird er auf einen Teller gegeben und mit geschmolzener Butter übergossen.  
6. Zusätzlich kommen die Eier und die Kräuter darüber. Lasst es euch schmecken!