

# Zanderfilet in Zitronen-Sahneschaumsauce



- 4 Zanderfilets à 200 g
- 250 ml Fischfond
- 1 Porree (Stange)
- 4 Möhren
- 2 Stangensellerie
- Dill (gehackt, frisch oder frozen)
- 2 Eigelb
- ½ TL Estragon
- Weisswein halbtrocken
- 1 Zitrone
- 1 EL Olivenöl (kaltgepresst)
- 200 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

1

Estragon, Fischfond, Eidotter, Weißwein, Zitronensaft und Zitronenschale im kleinen Kochtopf geben, auf heißer Herdplatte so lange aufschlagen, bis die Sauce andickt.

2

Die Schlagsahne unterrühren, den Kochtopf von dem Herd nehmen und Olivenöl mit dem Quirl untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Sauciere umfüllen.

3

Porree in feine Ringe schneiden. In einer Bratpfanne mit Butterschmalz 5 Min. anrösten. Möhren und Sellerie in lange Streifen schneiden, leicht andünsten, das Gemüse sollte noch bissfest sein.

4

Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit Öl und Butter von beiden Seiten jeweils ca. 3 Min. anbraten.

Zeitaufwand: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ● ○ ○

Ein Rezept von: Thomas Richter (Gastronom)

Kochen mit

**FISCHZEGEL**  
DER FRISCH-FISCH-HAFEN  
IM HIT-MARKT