

Zanderfilet auf Kerbelrahm

Zutaten für 4 Portionen:

2 Schalotten
30 g Butter
300 ml Hummerfond (Glas)
200 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
1 Bund Kerbel
150 g Schlagsahne
1 - 2 EL Soßenbinder, hell
250 g Kartoffeln
500 g Zanderfilet
40 g Butterschmalz
1 Ei

Und so wird's gemacht:

- 1) Für die Sauce die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter andünsten. Mit Hummerfond und Wein ablöschen. Salz und Pfeffer zufügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 2) Inzwischen Kerbel waschen und fein schneiden. Sahne steif schlagen. Kräuter zur Sauce geben. Sauce mit dem Soßenbinder binden.
- 3) Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Fisch waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ei verquirlen und die Fischstücke darin wenden. Anschließend den Fisch schuppenartig mit Kartoffel-scheiben belegen. Mit der Kartoffelseite vorsichtig in die Pfanne legen und ca. 3 Minuten bei milder Hitze braten, dann vorsichtig wenden und weitere 3 - 4 Minuten braten.
- 5) Die steifgeschlagene Sahne zur Sauce (darf nicht mehr kochen) geben und kurz verrühren. Die Fischfilets auf Tellern verteilen, mit einigen Kräutern verzieren und mit der Sauce servieren. (FIZ)

Tipp: Zusammen mit einer Gemüsebeilage, wie z. B. ganzen, in Orangensaft gedünsteten Möhren, ergibt das Rezept auch ein leckeres Hauptgericht.