

# Gebratener Zander mit Kressepüree

## Zutaten:

für 4 Personen

1 Zander ohne Kopf ca. 750g  
80g Butter, gesalzen  
Salz  
1/2 Zitrone  
Balsamicoessig  
4 Esslöffel Kresseblätter, gehackt

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## KRESSEPUEREE

250g Brunnenkresse, abgezupft und blanchiert gewogen  
Salz  
40g Butter  
1/8 Liter Schlagsahne

## Zubereitung:

Den Zander filieren und häuten. Aus den Gräten ein wenig Fischsud bereiten, es genügen 3-4 Esslöffel Flüssigkeit. Jede Zanderseite in zwei gleich große Schnitzel schneiden.

Die Zanderschnitzel ganz langsam auf beiden Seiten in der gesalzenen Butter braten falls gewünscht, noch zusätzlich salzen, aber vorsichtig. Dann auf vorgewärmte Teller legen und mit weiteren heißen Tellern abdecken. Die Bratbutter, die beim sanften Braten nicht verbrannt ist, mit Zitronensaft ablöschen und den Fischsud (oder nur Wasser) zugießen. Auf jetzt starker Flamme sirupartig einkochen. Mit Balsamico würzen und die Kresseblätter einrühren.

Unterdessen das Kressepüree bereiten: Die abgezupften Blätter in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, dann sofort in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen, ausdrücken und in der Hälfte der Butter andünsten. Mit dem Mixstab pürieren, dabei immer etwas Sahne zugießen das Püree soll keine Sauce werden. Salzen, zum Schluss die restliche Butter einmischen.

Die Petersilienbutter über die Zanderstücke geben, das Kressepüree daneben auf den Teller setzen.