

Zander an Basilikum

Zutaten:

für 4 Personen

8 Zanderfilets
1 Deziliter Apfelwein
Salz
Pfeffer
1 Bund frischer Basilikum
10g Butter
20g Mehl
1 Deziliter Rahm
1 Apfel

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

Zubereitung:

Zanderfilets im Apfelwein pochieren. Warm stellen. Butter schmelzen, Mehl dazu rühren, mit dem Pochierfond ablöschen.

Rahm und den zerzupften Basilikum beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss Apfelkugeln oder -würfelchen in die Sauce geben.

Die vorgewärmten Teller mit der Sauce napieren, Zanderfilets darauf anrichten. Dazu: Reis.