

Zander in Rieslingsauce

Zutaten:

für 4 Personen

4 Zanderfilets von je
250g
2 Esslöffel
Zitronensaft
50g
durchwachsener
Speck
20g Butter
1/8 Liter
Rieslingwein
1/8 Liter Wasser
1 Esslöffel
Speisestärke
1/8 Liter süße
Sahne
1 Eigelb
Salz

Zum Garnieren

1 Bund Petersilie
1 Zitrone



Nachgekocht und fotografiert von Joël Casutt aus Cressier in der Schweiz.

Zubereitung:

Zanderfilets abspülen und trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Speck würfeln. In der Pfanne auslassen. Butter darin erhitzen. Fischfilets darin auf jeder Seite 3 Minuten hellbraun anbraten. Mit dem Riesling begießen. Zugedeckt 7 Minuten dünsten. Filets aus der Pfanne nehmen auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Wasser und Speisestärke verquirlen. In den Fischfond rühren. Aufkochen. Sahne und Eigelb mit etwas Soße verrühren. Wieder in die Soße mischen. Bis kurz vorm Siedepunkt erhitzen. Topf vom Herd nehmen. Mit Salz abschmecken und über die Zanderfilets gießen. Mit gehackter Petersilie bestreuen, mit Zitronenachteln umlegen. Beilagen: Frischer Stangenspargel oder Zuckererbsen und neue Kartoffeln.