

Zander mit Rieslingsauce

4-Personen

Zutaten:

4	-	Zanderfilets je 200-gr.
2	-	EL Zitronensaft
50	-	gr. Speckwürfel
20	-	gr. Butter
1.25	-	dl Riesling
etwas	-	Salz

Sauce

1,5	-	dl Fischfond (Ersatzweise Bouillon)
1	-	dl Riesling
1	-	EL Maizena
1	-	Becher Saucenrahm
1	-	Eigelb
etwas	-	Zucker
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Salz
½	-	Bund Petersilie
1	-	Zitrone

Zubereitung:

Die Zanderfilets abspülen und trocken tupfen. Von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen. Butter zugeben, erhitzen. Fischfilets in der Butter auf jeder Seite hellbraun anbraten.

Mit dem Riesling begießen. Zugedeckt 5-Minuten dünsten. Fisch aus der Pfanne nehmen, Salzen und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Fischfond und Wein für die Sauce in der Pfanne aufkochen lassen. Maizena mit etwas Wasser glatt rühren, sorgfältig dazurühren und aufkochen lassen. Rahm, Eigelb mit etwas Sauce verquirlen und in die Sauce rühren. Bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Die Pfanne sofort vom Herd nehmen – sonst gerinnt das Ei.

Die Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Die Zitrone in Achtel schneiden. Die Sauce über die Zanderfilets gießen. Mit Petersilie bestreuen und Zitronenachteln umlegen.

Dazu passen Salzkartoffeln.