

## ZANDER-KÜCHLEIN

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

#### Sauce:

180 g saurer Halbrahm

1 TL Senf

je 1 EL fein geschnittene Petersilie, Schnittlauch  
und Dill

Salz

Pfeffer aus der Mühle

#### Küchlein:

400 g Zanderfilets, entgrätet

1 Eiweiss, leicht verquirlt

1 EL Maisstärke

1 Schalotte, fein gehackt

1 kleines Rüebli, gerüstet, an der Bircherraffel  
gerieben

50 g Fenchel, gerüstet, an der Bircherraffel  
gerieben

1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und

2 TL Saft

$\frac{3}{4}$  TL Salz

weisser Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

Dill zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Sauce: Sauren Halbrahm, Senf und Kräuter verrühren, würzen.

**2** Küchlein: Zander fein würfeln. Mit Eiweiss, Maisstärke, Schalotte, Rüebli, Fenchel, Zitronenschale und -saft mischen, würzen.

**3** Aus der Masse Bällchen formen, leicht flach drücken. Portionenweise beidseitig je 3-5 Minuten braten, warm stellen, bis alle Küchlein gebraten sind.

**4** Küchlein und Sauce zusammen anrichten, garnieren.

Dazu passen Gemüsereis oder Salzkartoffeln.

Statt Zander- Forellenfilets verwenden.

