



Zander mit Rieslingsauce

Zutaten

4 Zanderfilets à 200 g
2 EL Zitronensaft
50 g Speckwürfel
20 g Butter
1,25 dl Riesling
Salz

Sauce

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

Vor- und Zubereitungszeit: **ca. 35 Min.**

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 ca. 2 Minuten hellbraun anbraten. Mit dem Riesling begiessen. Zugedeckt 5 Min. 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 und 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, trocken schütteln und hacken. Die Zitrone in Achtel schneiden. Die Sauce über die Zanderfilets giessen. Mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenachteln umlegen.

Dazu passen: Salzkartoffeln, Salat oder Gemüse