

Zander im Gemüsebett

Zutaten für 4 Personen

1 Zander (ca. 2 kg), 1 Zitrone, 2 Zwiebeln, 1 Bund Suppengrün (mit Petersilienwurzel), 1 Lorbeerblatt, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, 200 ml trockener Weißwein, 1 Teelöffel Streuwürze, 200 g Crème fraîche, 2 Teelöffel helle Instant-Sauce, 1 Bund glatte Petersilie, 1 Bund Dill

Zubereitung

Fisch abtrocknen, innen und außen mit Zitrone beträufeln. Zwiebeln und Suppengrün fein schneiden, bis auf den Porree in Butter andünsten und 15 Minuten bei milder Hitze garen. Porree nachträglich unter das Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, Wein und zugießen und einmal aufkochen. Fisch mit Streuwürze einreiben. Gemüse und Sud in die Saftpfanne umfüllen, Fisch dazugeben und mit Gemüse bedecken. Saftpfanne mit Alufolie abdecken und 15 Minuten bei 200 C garen. Den abgedeckten Fisch warm stellen. Gemüse und Sud im Topf mit Crème fraîche und Instant-Sauce unter Rühren einmal aufkochen. Feingehackte Kräuter hineingeben. Sauce mit dem Gemüse über den Fisch gießen.

Getränkertipp

Kräuter und Gemüse sind geschmacksbestimmend für das Gericht. Es erhält durch die Zwiebeln und den Porree eine süßlich-feinherbe Note, die durch Crème fraîche abgerundet wird. Ein halbtrockner Weißwein mit betonter Säure - aus den nördlichen Anbaugebieten - wird dabei den zarten Geschmack des Zanders angenehm betonen Riesling oder Weißburgunder