

Zanderfilet mit Meerrettichsauce

Zutaten:

1 Schalotte
100 g Meerrettichwurzel
1 Salatgurke
3 Zweige frischen Dill
250 ml Weißwein
200 ml Sahne
125 g Butter
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Pflanzenöl
4 Zanderfilets mit Haut à circa 200 g

Zubereitung:

Schalotte pellen und fein hacken. Meerrettich und Gurke schälen, den Meerrettich fein reiben, die Gurke längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Dann in breite Stifte schneiden. Dill waschen, trockentupfen und Spitzen abzupfen. Schalotte im Topf mit Wein zum Kochen bringen und komplett einkochen, Sahne dazugießen und alles auf ein Drittel reduzieren. 50 g Butter und den Meerrettich mit dem Pürierstab untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Zanderfilets auf der gehäuteten Seite kräftig salzen und mit Zitronensaft beträufeln. In einer kleinen Pfanne 50 g Butter erhitzen und die Gurkenstifte darin anbräunen. In einer großen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen, restliche Butter aufschäumen lassen und die Zanderfilets erst auf der Hautseite circa 4 Minuten goldbraun braten, dann wenden und fertig braten. Die Meerrettichsauce auf Teller verteilen, Fischfilet und Gurkenstiften drauflegen und mit Dill bestreut servieren.