

## **Zanderschnitten mit grüner Kräutersauce**

### Zutaten für 4 Personen:

750g Zanderfilet  
5 geschälte Schalotten  
100 g Crevetten oder Krebschwänze  
1 Bund Blatt Petersilie  
1 Glas Weißwein  
Salz, weißer Pfeffer  
Butter zum Braten  
1 Portion Kräutersauce

### Zubereitung:

Eine grüne Kräutersauce herstellen (siehe Rezept )

Die Schalotten in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit Butter glasig braten.  
Die Zanderfilets waschen, trockentupfen, in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Die Fischstücke zu den Schalotten geben und zugedeckt fertig dünsten.  
Auf eine vorgewärmte Platte legen, mit grüner Kräutersauce übergießen und mit Petersilie und Crevetten garnieren.

### Beilagen:

Dazu Salzkartoffeln und Erbsenschoten servieren.

;

## **Grüne Kräutersauce**

### Zutaten:

4 Schalotten  
100 g kalte Butter  
1 Tasse Blatt Petersilie ohne Stengel  
2 Tassen frische Estragonblätter ohne Stengel  
200 g saure Sahne  
1 Tasse Fischfond  
2 Eigelb  
Muskat Salz, weißer Pfeffer

### So wird's gemacht:

Die Schalotten schälen, in Scheiben schneiden, in Butter glasig braten und abkühlen lassen.  
Die Petersilie und Estragonblätter zupfen, zusammen mit den Schalotten und der sauren Sahne im Mixer so fein wie möglich zerkleinern und anschließend passieren. Die Brühe auf ein Drittel reduzieren, die Eigelb über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen einrühren, bis die Mischung cremig wird und die Butter stückchenweise dazugeben. Dabei darf keine Butter hinzugefügt werden, bevor nicht das letzte Stückchen absorbiert ist.  
Die Kräuter-Sahne-Mischung dazugeben und zum Schluß vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.