



Zanderfilet mit grünem Spargel und Champagnersauce

Hauptspeisen, KSW 19.04.2013

vorbereitung 25 · **kochen** 25 · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Mittel ·
quelle KSW Rezepte Service

ZUTATEN

2 Schalotten

2 Ei Butter

250ml Champagner

1 Stängel Estragon

800g grüner Spargel

Salz

Weisser Pfeffer aus der Mühle

4 Zanderfilets à ca. 150g

2 Ei Pflanzenöl

150ml Sahne

Cayenpfeffer

Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

Bunter Pfeffer

Estragon

ZUBEREITUNG

Die Zanderfilets abbrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf der Hautseite in einer beschichteten Pfannen in heissem Öl 3-4 Minuten langsam goldbraun braten. Wenden, vom Feuer nehmen und gar ziehen lassen.

Die Sahne zum Champagnersud gebe, Estragon wieder entfernen, mit Salz, Cayenpfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Einen Saucenspiegel auf die Teller geben, darauf die abgetropften und kurz in der restlichen Butter geschwenkten Spargelstangen anrichten.

Darauf den Zander setzen und mit ein wenig buntem Pfeffer bestreuen. Mit Estragon garniert servieren.