



## Zanderfilet mit grünem Spargel und Champagnersauce

Hauptspeisen, KSW 19.04.2013, N5 Kochen 25.05.2018

**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

Zucker

weisser Pfeffer aus der Mühle

4 Zanderfilets à ca. 150g

2 Ei Pflanzenöl

150ml Sahne

Cayenpfeffer

Zitronensaft

### ZUM GARNIEREN

bunter Pfeffer

Estragon

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1/5

Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken. In 1 EL heisser Butter in einem Topf glasig anschwitzen, den Champagner zugliessen und bei kleiner Hitze mit dem Estragon bis etwa auf die Hälfte einreduzieren lassen.

#### SCHRITT 2/5

Vom Spargel das untere Drittel schälen, die harten Enden abschneiden und die Stangen in kochendes Salzwasser geben. 8-10 Minuten leise gar köcheln lassen.

#### SCHRITT 3/5

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.

#### SCHRITT 4/5

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

#### SCHRITT 5/5

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.