

Zander in Erdäpfelschuppen

auf Rieslingsauce mit Rotweinschalotten



Zutaten (für 4 Portionen):

- 4 Zanderfilets
- 4 mittelgroße Erdäpfel, roh und geschält
- Zitronensaft
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung:

- Die Erdäpfel waschen und schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln, leicht salzen und pfeffern.
- Die Filets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit den Erdäpfeln schuppenartig belegen.
- In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Zanderfilets auf beiden Seiten knusprig anbraten. Warmstellen.

Rieslingsauce

Zutaten:

- 1/8 l Fischfond,
- 1/16 l Obers
- 1/16 l Riesling Federspiel
- Salz, weißer Pfeffer und Butter für die Saucenbindung

Zubereitung:

Fischfond aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren, mit Riesling ablöschen, einkochen und mit Obers aufgießen. Auf sämige Konsistenz einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz vor dem Anrichten mit kalter Butter aufmixen (die Sauce darf nicht mehr aufkochen!)

Anrichten:

Zanderfilets in die Mitte des Tellers legen, rieslingsauce um das Zanderfilet gießen und mit Rotweinschalotten garnieren.