

REZEPT

Zanderfilet mit Meerrettich-Sauce

ZUTATEN

2 kleine Schalotten
20 g Butter
50 ml trockener Weißwein
50 ml trockener Wermut
100 ml Fischfond (Glas)
200 g Schlagsahne
4 Zanderfilets (mit Haut, geschuppt, je etwa 180 g)
Salz, weißer Pfeffer
1-2 EL Mehl
2 EL Olivenöl
1 Rosmarinzwig
30-40 g Schamel Meerrettich Scharfwürzig
Zitronensaft
1 Dillzwig

ZUBEREITUNG

Schalotten abziehen, würfeln, in Butter glasig dünsten, mit Wein und Wermut ablöschen, vollständig einkochen. Fond angießen, um die Hälfte einkochen. Sahne dazugeben und cremig einkochen lassen. Anschließend warm halten.

Filets abbrausen, trocken tupfen und die Haut mehrfach einschneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin abbrausen, trocken tupfen und in die Pfanne geben. Den Fisch mit der Hautseite nach unten ebenfalls in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze in 7-8 Minuten knusprig braten. Pfanne vom Herd nehmen, Fisch wenden, 1 Minute gar ziehen lassen. Sauce aufkochen und den Meerrettich darunterühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Fisch mit Meerrettich-Sauce und Dillkartoffeln servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
