

Zanderfilet in Riesling

Zutaten

1,5 kg frisches Zanderfilet
50 g Butter
1 Ei
3 Schalotten
Schnittlauch
250 g Rahm
20 cl Riesling
20 cl Fischsoße

Zubereitung

Das Zanderfilet in schöne Stücke schneiden

Auf einer gefetteten Platte, mit gehackten Schalotten und gehacktem Schnittlauch verteilen.

Riesling und klare Fischsoße hinzufügen. Im Ofen pochieren.

Die Soße eindicken lassen und mit frischem Rahm abbinden. Eigelb hinzufügen.

Die gekochten Zanderstücke auf eine Platte legen, mit der Soße übergießen und im Ofen glasieren.

Mit Blätterteig-Fleurons garnieren und mit Spätzlen servieren.