

Zander in Weißweinsauce

(2 Portionen) 400 g kl. festkochende Kartoffeln, 150 ml Wasser, 1 TL Salz • 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 50 ml Gemüsebrühe, 50 ml Weißwein, 50 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer • 2 EL Butter, Salz, Pfeffer • 1 EL Butterschmalz, 2 Zanderfilets (à 150 g), Salz

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser und Salz auf höchster Einstellung ankochen, auf kleiner Einstellung 20 Minuten garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen, halbieren und beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch pellen und würfeln. In einem Topf auf höchster Einstellung die Butter erhitzen, auf mittlerer Einstellung Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten, mit Brühe und Weißwein ablöschen, Sahne hinzugeben, auf kleiner Einstellung 10 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Schnellmixstab pürieren, warm stellen.

In einer Pfanne auf höchster Einstellung die Butter erhitzen, die Kartoffeln goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen, im Backofen bei 100 °C warm stellen.

In der Pfanne auf höchster Einstellung das Butterschmalz erhitzen, den Fisch auf der Hautseite mehrfach einritzen, salzen und mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Die Haut kross anbraten und im heißen Backofen 2-3 Minuten ziehen lassen.

Die gebratenen Kartoffeln auf einer Platte anrichten, den Fisch darauflegen und mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten