

REZEPTE

Zanderfilet auf Kerbelrahm

Zutaten für 4 Portionen:

2 Schalotten
30 g Butter
300 ml Hummerfond
(Glas)
200 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
1 Bund Kerbel
150 g Schlagsahne
1-2 EL Soßenbinder,
hell
250 g Kartoffeln
500 g Zanderfilet
40 g Butterschmalz
1 Ei



So wird's gemacht:

1. Für die Sauce die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter andünsten. Mit Hum-

merfond und Wein ablöschen. Salz und Pfeffer zufügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Inzwischen Kerbel waschen und fein schneiden. Sahne steif schlagen. Kräuter zur Sauce geben. Sauce mit dem Soßenbinder binden.

3. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Fisch waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ei verquirlen und die Fischstücke darin wenden. Anschließend den Fisch schuppenartig mit Kartoffelscheiben belegen. Mit der Kartoffelseite vorsichtig in die Pfanne legen und ca. 3 Minuten bei milder Hitze braten, dann vorsichtig wenden und weitere 3 bis 4 Minuten braten.

5. Die steif geschlagene Sahne zur Sauce (darf nicht mehr kochen) geben und kurz verrühren. Die Fischfilets auf Tellern verteilen, mit einigen Kräutern verzieren und mit der Sauce servieren. FIZ

Wachauer MESSE 2008
www.wachauer-messe.at

Freitag bis Sonntag
9.00-18.00 Uhr

31. März - 2. April

Jagd & Fisch
Messegelände
Krems

WACHAUER MESSE
Kultur & Veranstaltungsservice

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: [59](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 69](#)