

Zander-Filet mit Senf-Creme und Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Zanderfilet, a 140 g	250 g Kartoffeln, fest	125 g Dickmilch
50 g Butter	125 ml Weißwein, lieblich	2 Babymöhren
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel	1 Ei
1 EL Butterschmalz	2 TL Senf, mittelscharf	1 Bund Dill
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Babymöhren schälen und ebenfalls in Salzwasser bissfest garen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in Butterschmalz anschwitzen. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, etwas salzen, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und in der Zwiebelpfanne für drei Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend das Ganze mit Weißwein ablöschen und abgedeckt gar ziehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf im Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die Butter und die Dickmilch dazu geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Zanderfilet mit der Senfcreme, den Kartoffeln und den Babymöhren auf Tellern anrichten.

Christel Müller am 02. Dezember 2009