

# Zander-Filet mit Kerbel-Zabaione und Mangold

## Für zwei Personen

500 g Zanderfilet	250 g neue Kartoffeln	300 g Mangold
1 Zitrone	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 Lorbeerblätter	2 Bund Kerbel	2 Eier
125 ml Weißwein	250 ml Fischfond	5 EL Butter
1 TL weiße Pfefferkörner	Salz, Pfeffer	

Zwei Töpfe mit Wasser zum Kochen des Mangolds aufsetzen. Die Zanderfilets in gleich große Stücke teilen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwei Drittel des Fischfonds mit Weißwein, den Zwiebelwürfeln, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern aufkochen und danach beiseite stellen. Den restlichen Fischfond mit einem Esslöffel Butter aufkochen. Den Zander von beiden Seiten leicht salzen und in den Fond einlegen. Bei geringer Hitze garen. Die Filets sollten ein Mal gewendet werden. Die erkaltete Weinreduktion in eine große Metallschüssel geben. Die Eier trennen und das Eigelb mit in die Schüssel geben und über Wasserdampf aufschlagen. Den Kerbel fein hacken und zusammen mit der restlichen Butter in die Reduktion einschlagen. Die Zitrone auspressen und die Zabaione mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Den Mangold gut waschen und die Blätter und Stiele trennen. Die Blätter in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Die Stiele in einem separaten Topf bissfest kochen. Die Zanderfilets auf Teller legen, mit Mangoldblättern und Stielen dekorieren. Abschließend mit der Zabaione anrichten.

Leopold Labschütz am 01. Oktober 2014