

# Zander-Filet mit Rotwein-Soße, Zwiebel-Püree, Romanesco

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets à 150 g      2 EL Butter      2 EL neutrales Pflanzenöl

Salz      Pfeffer

**Für die Rotweinsauce:**

200 ml trockener Rotwein      100 ml Gemüfefond      Stärke

Honig      Salz      Pfeffer

**Für das Zwiebelpüree:**

1 große Gemüsezwiebel      25 ml Schlagsahne      25 ml trockener Weißwein

Butter      Zucker      flüssiger Blütenhonig

Salz      Pfeffer

**Für den Romanesco:**

1 Romanesco      Salz      Pfeffer

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Zwiebelpüree die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Butter schmelzen und Zwiebeln darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Mit Zucker und Honig abschmecken und einreduzieren lassen. Masse pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Romanesco die Röschen vom Strunk lösen, waschen und dann in Salzwasser bissfest garen.

Für den Zander die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Butter und Pflanzenöl zu gleichen Teilen erhitzen. Fisch salzen und pfeffern und in der Öl-Butter-Mischung goldgelb anbraten.

Für die Rotweinsauce Rotwein mit Gemüfefond erhitzen und einreduzieren lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit etwas Stärke andicken.

Romanesco abgießen und gemeinsam mit Zanderfilet, Zwiebelpüree und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Weber am 08. Oktober 2015