

Zander mit Spargel-Zucchini-Gemüse, Frühkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets mit Haut à 200 g	Brunnenkresse	Butterschmalz
Butter	150 ml Sahne	150 ml Milch
Salz	Pfeffer	

Für das Spargelgemüse:

5 Stangen grüner Spargel	1 Zucchini	1 Zitrone
150 g Butter	50 ml Sahne	1 EL Crème-double
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Zucker	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

6 Frühkartoffeln	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
------------------	--------------	---------------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Zanderfilets diese waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Frühkartoffeln schälen, waschen, halbieren und in Salzwasser gar kochen.

Für das Gemüse den Spargel schälen und in drei Teile schneiden. Spargelköpfe beiseite stellen.

Zucchini waschen, grob stifteln und dritteln. Butter in einem Topf zerlassen, Spargel und Zucchini mit etwas Zucker leicht anbraten. Köpfe dazugeben und kurz garen. Mit Sahne ablöschen, Crème double hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Saft der Zitrone abschmecken.

Kartoffel abgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in den Ofen geben.

Gewürzten Zander in einer Pfanne mit Butterschmalz auf der Hautseite circa drei Minuten kross anbraten, wenden und weitere drei Minuten braten.

Den krossen Zander mit Spargel-Gemüse und Frühjahrskartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Monika Wilhelmy am 22. März 2016