

Mit Sardellen gepiercter Zander

Für 2 Personen

2 Zanderfilets a 200 g	8 Sardellenfilets	1 Schalotte
200 g Kartoffeln	200 g Sellerie	2 EL Butter
100 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond	Salz, Pfeffer
3 Stiele glatte Petersilie	3 Stiele Basilikum	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch		

Die Zanderfilets entgräten und mit Hilfe eines spitzen, kleinen Messers mit den Sardellenfilets spicken. Schalotte schälen und fein schneiden. Kartoffel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer flachen Pfanne (mit Deckel) die Schalotten in 1 EL Butter anschwitzen, Kartoffelwürfel und Selleriewürfel dazugeben. Mit Weißwein und Fischfond auffüllen, die Flüssigkeit sollte 2 cm hoch über dem Gemüse sein und 10 Minuten kochen lassen. Zanderfilets mit wenig Salz (vorsichtig, denn die Sardellen sind bereits salzig) und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen, zugedeckt ca. 10 Minuten bei leichter Hitze garen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann die Zanderfilets herausnehmen und mit Folie abgedeckt warm stellen. Den Fond abpassieren und ein wenig einkochen, dann 1 EL kalte Butter unterrühren. Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse anrichten. Die Zanderfilets darauf platzieren und mit der Kräutersoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 25. Juni 2010