

Kochen mit Klaus

Gebratener Zander mit Spargel

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Butter,
- 4 kleine Zanderfilets (mit Haut), Mehl, 1 Bärlauchblatt

Zubereitung:

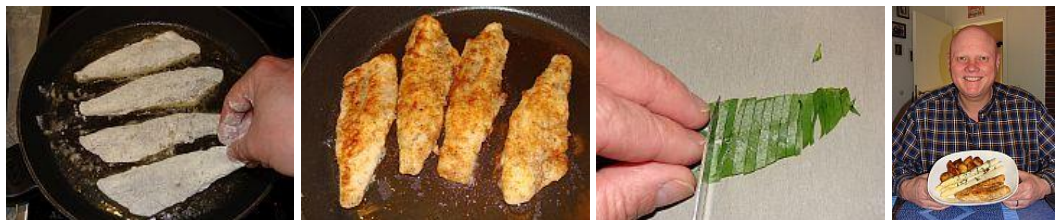
1. Zander auftauen lassen, trocken tupfen. Die Oberseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. rundum mehlieren. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut je nach Dicke ca. 25-28 Min. garen.



2. Zander mit der Hautseite nach unten in heißer Butter knusprig anbraten, dann auf der oberen Seite goldbraun weiterbraten.



3. Spargel mit der Brat-Butter beträufelt zu Zander u. der Beilage auf Tellern anrichten. Bärlauch in feine Streifen schneiden u. das Gericht damit garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Petersilienkartoffeln servieren!

