

Kochen mit Klaus

Spargel mit gebratenem Zander

Zutaten: (Für 3 Personen)

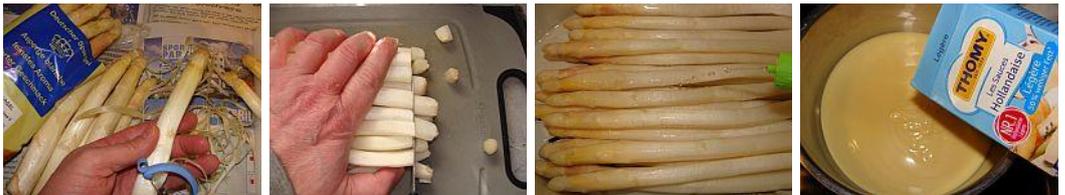
- 1 kg weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Butter,
- 3 TK-Zanderfilets (mit Haut), Mehl, 1 Pck. Hollandaise light,
- Petersilie

Zubereitung:

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



2. Hollandaise in einem kleinen Topf erwärmen, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen. Zander mit der Hautseite nach unten in heißer Butter knusprig anbraten, dann auf der oberen Seite goldbraun weiterbraten.



3. Spargel mit der Hollandaise bedeckt u. Petersilie garniert zum Zander u. der Beilage auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!

