

# Kochen mit Klaus

## Zander mit Pfifferlingsauce

### Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 4-6 kleine TK-Zanderfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- 1 Knobizehe, 1 Dose Pfifferlinge, Mehl, 200 ml Sahne, 50 ml Milch,
- 1 P. Fix f. Rahmsauce, 1 Pck. Bresso, 50 ml Weißwein, Petersilie,
- Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Zander auftauen, abspülen, trocken tupfen. Zander mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, rundum mehlieren. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pfifferlinge abgießen u. evtl. kleiner schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Salzen, pfeffern, mit Cremefine ablöschen, Fix, Bresso u. Kräuter einrühren, aufkochen u. abgedeckt köcheln lassen.



3. Zander auf der Hautseite 5-6 Min. knusprig braten, umdrehen u. weitere 5 Min. braten. Zander mit Sauce u. Beilage auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.*

