

Kochen mit Klaus

Zanderfilet mit Champignonrahm

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3-4 TK-Zanderfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 200 g Champignons,
- ½ Zwiebel, 1 Knobizehe, Mehl, Butter, 250 ml Cremefine, Butter,
- 1 P. Fix f. Rahm-Champignons, Petersilie, Schnittlauch, 1 P. Bresso

Zubereitung:

1. Zander auftauen lassen, abspülen, trocken tupfen. Zander mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze in Spalten schneiden.



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



3. Zanderstücke mehlieren, zuerst mit der Hautseite in heißer Butter 5 Min. knusprig braten, wenden u. Oberseite weitere 2-3 Min. braten. Fisch auf der Hautseite mit Champignonraum u. der Beilage auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

