

Zander mit Pfeffersauce

Rezept für 2- 4 Personen

- 1 Zander, küchenfertig, ca. 1 kg
- etwas Zitronensaft
- Salz
- ein bisschen Öl
- 1 Bund Suppengrün
- 250 ml Wasser
- 250 ml trockener Weißwein
- 10 Pfefferkoerner, schwarz
- 5 Pfefferkoerner, gruen
- 100 g Creme fraiche
- 50 g gekühlte Butter

Zander filetieren. Fischabfälle beiseite legen.

Filets abspülen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft bestreichen, leicht salzen und mit Öl betrauefelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Das geputzte, gewürfelte Suppengrün mit den abgespülten Fischabfällen, Wasser, Wein und Pfefferkörnern aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb gießen und um die Hälfte einkochen.

Die Zanderfilets auf den Rost legen und unter dem vorgeheizten Grill auf jeder Seite etwa 3 Minuten garen.

Nebenher die Creme fraiche in den eingekochten Sud einrühren und salzen. Die gut abgetropften Pfefferkörner grob hacken.

Die Butter neben dem Herd in kleinen Flocken in die Sauce rühren und dann die Pfefferkörner zufügen.

Die Zanderfilets auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit etwas Sauce überziehen. Restliche Sauce getrennt reichen.

Beilage nach Wahl