

Zwischengericht

Zanderfilet mit Weißweinbuttersauce und Kräuteröl dazu gebratenes Spitzkraut

Zutaten:

700 g Zanderfilet, dick dick

0.5 St. Spitzkohl

1 TL Kümmel ganz

2 St. Schalotten

0.2 Bund Petersilie, glatt

150 g Karotten

150 g Knollensellerie

40 g Butter

Rapsöl

Salz

Pfeffer

200 ml Weissweinbuttersauce

4 EL Kräuteröl

Zubereitung:

Schalotten fein würfeln. Knollensellerie und Karotte schälen und in feine Würfel (Brunoise) schneiden. Petersilie in feine Streifen schneiden. 20 g Butter zerlassen. Schalotten zugeben und den Spitzkohl zugeben. Zusammen gar braten und den Kümmel zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Petersilie zugeben. Zanderfilets salzen und in etwas Öl auf der Haut knusprig braten. Umdrehen, Hitze reduzieren und in der restlichen Butter kurz weiterbraten. Zanderfilet mit Spitzkraut, Weißweinsauce und Kräuteröl servieren.