

Zanderfilets in Riesling

Ein wirklich festliches Fischrezept: Zanderfilets in Riesling - Hierzu sind neue Kartoffeln oder Reis sehr gut geeignet. Ein Glas Riesling dazu serviert erfreut jeden Gast.

Zutaten:

4 frische Zanderfilets a 220 g
Saft von einer unbehandelten Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
120 g Champignons
50 g Butter
1 Zwiebel
1/4 ltr Riesling
1/8 ltr Sahne
1 Eigelb
1 Bd Petersilie



Zubereitung:

- Die frischen Zanderfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.
- Die frischen Champignons sehr gut waschen und in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Petersilie waschen, trockentupfen, entstielen und fein hacken.
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln und Champignons leicht angehen lassen.
- Die Zanderfilets dazulegen und mit dem Riesling übergießen und bei schwacher Hitze zugedeckt, langsam und vorsichtig garen.
- Dann die Filets herausnehmen und auf einer warmen Platte an die Seite stellen.
- Zu dem Rieslingsud die Sahne geben und etwas einkochen lassen
- Eigelb mit etwas Sahne vermischen und unter die Sauce rühren, ohne sie nochmals zu kochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Esslöffel Petersilie dazugeben und über die Zanderfilets gießen.
- 11. Mit der restlichen Petersilie bestreuen und Zitronenecken garnieren