

Zanderfilet mit Bärlauch  
in Nolly Prat Sahnesoße

Zutaten für 4 Person:

- 4 Zanderfilet mit Haut ( geschuppt) ca.180 gr. per.St.  
0,5 Fischfond, 0,5l süße Sahne, 3 Esslöffel Nolly Prat ( trockener Wermut).  
2 Teelöffel weißer Balsamicoessig, Salz/Pfeffer, 1,5 Bund Bärlauch.

Fischfond und Sahne kochen und auf gewünschte Konsistenz einkochen.  
Mit Salz Pfeffer und Essig abschmecken je nach Gusto, in Streifen geschnittenen Bärlauch beifügen und noch einmal aufkochen.

Währenddessen die Fischfilet würzen und mehlen ,dann auf der Hautseite scharf anbraten ,wenden und auf kleiner Flamme durchziehen lassen.

Zanderfilet auf Teller anrichten ,mit der Bärlauchsoße napieren.  
Dazu reiche ich blanchiertes und in Butter geschwenktes Saisongemüse sowie Salat und Kartoffelgratin.