

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Zanderfilet an Weisswein-Dill-Sauce

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
- Dill waschen und fein schneiden
- Zander in 4 gleichmässige Stücke schneiden
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten
- Mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen
- Mit Gemüsebouillon auffüllen und zum Siedepunkt bringen, leicht einkochen
- Mit Vollrahm und Dill verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Zander mit Salz und Pfeffer würzen
- In einer Bratpfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und den Zander auf beiden Seiten sautieren
- Vor dem Servieren den Zander mit der Weissweinsauce übergiessen

Zutaten

750 g	Zander
80 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl
1	Zitrone
1 Bund	Dill
100 g	Weisswein
300 g	Gemüsebouillon
200 g	Vollrahm
	Salz, Pfeffer