



Lieblingsrezepte

der Germersheimer Gastronom*innen

Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit grünem Spargel

ZUTATEN:



- 2 Zander
à 700-800 g
- 250 ml Riesling
- 100 ml Wasser
- 20 ml Öl
- 50 g Lauch
- 50 g Sellerie
- 50 g Fenchel
- 1 Zwiebel
- Mondamin
- 250 ml Sahne
- 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 600 g festkochende
Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1 kg grüner Spargel
- 20 g Butter
- 20 g Zucker
- Gartenkräuter
(Blattpetersilie/Dill/
Kerbel) zum Garnieren



ZUBEREITUNG:

1. Die Zander filetieren und die Haut entfernen.
2. Für die Soße: Fischkarkassen kalt abwaschen und mit Zwiebel, Lauch, Sellerie und Fenchel in etwas Öl ohne Farbe anschwitzen. Mit Riesling und Wasser ablöschen, danach 15 Minuten leicht sieden lassen und passieren. Den Fischfond mit Mondamin binden, die Sahne zugeben und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den grünen Spargel nur am unteren Teil schälen und mit etwas Butter, Zucker, Salz und einem Spritzer Zitronensaft 6-8 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und danach in feine Streifen schneiden. In kaltem Wasser abwaschen und trocken pressen, würzen, mit 1 Ei und dem Mehl vermischen.
5. Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Kartoffelmasse belegen und in der Panne goldgelb für ca. 5 Minuten anbraten. Danach wenden und nochmals ca. 5 Minuten braten.
6. Zuerst den grünen Spargel anrichten, danach das Zanderfilet in der Kartoffelkruste. Die Rieslingsoße mit einem Mixstab aufschäumen und das Ganze mit Kräutern garnieren.



„Unser Lieblingsgericht
im Frühjahr“

Angelika & Markus Gegg



40 Minuten



4 Personen

Stadtgarten -
Restaurant



Stadtgarten-
Restaurant

Tournuser Platz 3
76726 Germersheim

Tel. 07274-709746
www.stadtgarten-
restaurant.de

Germersheim