

# Zanderfilet im Kartoffel-Thymian-Mantel mit Riesling-Sauce und grünem Spargel

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/02/zanderfilet-im-kartoffel-thymian-mantel-mit-riesling-sauce-und-gruenem-](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/02/zanderfilet-im-kartoffel-thymian-mantel-mit-riesling-sauce-und-gruenem-)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Fisch:

- 600g Zanderfilet ohne Haut
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Zweig Thymian
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

### Für die Sauce:

- 85ml Riesling, ersatzweise ein anderer trockener Weißwein
- 85ml Fischfond
- 135g Sahne
- 2 Schalotten
- 3 TL Butter
- Salz

### Für den Spargel:

- 1kg grüner Spargel
- 4 Blätter Lauch
- Salz
- flüssige Butter

## Zubereitung:

Für die Sauce die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1TL erhitzter Butter weich dünsten. Mit dem Wein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann den Fischfond zugießen und ebenfalls etwas einkochen lassen.

Die Sahne in einem 2. Topf aufkochen. Zum Wein-Fisch-Fond geben, mit Salz abschmecken und nach Belieben mit etwas angerührter Speisestärke oder Mehlbutter binden. Vom Herd nehmen.

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Spargel in leicht siedendem Wasser 8 - 12 Minuten garen.

Die Lauchblätter waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Spargel und Lauch abtropfen lassen. Den Spargel in 4 Bündel teilen und jeweils 1 Lauchblatt zu einer Schleife darumbinden. Warm halten.

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf der Gemüsereibe grob raspeln. Den Thymian waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen, in 4 Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Einen Teil der geriebenen Kartoffeln auf den Schaumlöffel geben und flach drücken. Ein Stück Fischfilet darauflegen und mit Kartoffelstreifen bedecken. Den Zander nun vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen. Die Kartoffeln nochmals mit einem Pfannenwender o.ä. andrücken. Den Fisch auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten.

Die Riesling-Sauce nochmals kurz erwärmen, die restliche Butter dazugeben und die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.

Den Zander neben den Spargel-Bündchen anrichten. Den Spargel mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Salz würzen. Die Riesling-Sauce darum herumgießen.

Rezept: Maria Gührer

Quelle: Lecker aufs Land vom 7.9.2011