

## Zander-Filet mit Steinpilz-Gemüse und Senf-Soße

### Für 2 Personen

2 Zanderfilets, mit Haut	6 festk. Kartoffeln	200 g Steinpilze
2 Frühlingszwiebeln	60 g Kräuterbutter	150 g Butter
3 EL Mehl	125 ml Wasser	125 ml trockener Weißwein
1 unbehandelte Zitrone	1/2 EL Dijonsenf	1/2 EL körniger Senf
1 1/2 EL Zucker	1 EL Dill	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. 30 Gramm Kräuterbutter in einer Pfanne auslassen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebeln in der Pfanne andünsten. Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und anschließend in die Pfanne geben und bei starker Hitze anbraten. Die Petersilie waschen und klein hacken. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel der Petersilie abschmecken. Eventuell austretendes Wasser verkochen lassen. Die übrige Kräuterbutter in einem Topf erhitzen, mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und eine helle Schwitze herstellen. Diese nach und nach mit dem Weißwein und dem Wasser ablöschen und glatt rühren. Beide Senfsorten und den Zucker unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill fein hacken und zusammen mit dem Saft einer halben Zitrone unter die Soße mengen. Zwei Esslöffel Mehl auf einem Teller geben und mit Salz und Pfeffer verrühren. Den Fisch waschen, trocken tupfen und die Hautseite des Fisches in das Mehl drücken und abklopfen. Etwas Öl und Butter mischen und in einer Pfanne erhitzen. Die Filets für 4 Minuten auf der Hautseite braten. Anschließend auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Erneut etwas Butter hinzufügen und die Temperatur verringern. Die Filets wenden und kurz ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen und in der übrigen Butter und der restlichen Petersilie wenden. Den Fisch mit den Kartoffeln und dem Pilzgemüse auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Heidi Lorenz am 28. Dezember 2011