

Zander-Filets auf Kräuter-Spätzle

Für 2 Personen

2 Zanderfilets, mit Haut	2 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Kerbel	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
50 g Butter	4 Eier	200 ml Schlagsahne
50 g Butter, kalt	50 g Butter	50 g Meerrettich, frisch
200 g Mehl	50 ml Wasser	3 EL Olivenöl
200 ml Fischfond	1 Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Petersilie, den Kerbel, den Thymian und den Rosmarin waschen, trocken schleudern, zupfen und klein hacken. Anschließend mit den Eiern und dem Mehl verquirlen. Das Ganze mit Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig schlagen, bis dieser Blasen wirft. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Teig in Spätzle-Form hineingeben. Die Spätzle herausnehmen, wenn sie oben schwimmen. Anschließend eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Spätzle darin anbräunen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend mit der Sahne und dem Fischfond ablöschen und zur Hälfte einkochen. Den Meerrettich reiben. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die kalte Butter unterrühren. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit dem Meerrettich ebenfalls unterrühren. Anschließend das Ganze pürieren. Den Zander waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend den Zander mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Zander auf der Hautseite vier Minuten anbraten. Anschließend wenden und eine Minute weiter braten. Die Zanderfilets mit den Spätzlen und der Kräutersoße auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Laschkowski am 29. September 2010