

Fränkischer Zander auf Erbsen Feldsalat Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Garnitur: 2 Scheiben Toastbrot
50ml Öl
10g Butter

Für die Sauce: 40g Feldsalat
80g Erbsen
Salz
1 kleine Zwiebel
30g Butter
2 Scheiben Knoblauch
200ml Gemüsebrühe
70g Sahne
Pfeffer aus der Mühle
etwas braune Butter

So geht's:

Für die Garnitur das Toastbrot entrinden und in möglichst kleine Würfel schneiden. Das Öl und die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Brotwürfel dazugeben und hell bräunen.

Die Croutons auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce den Feldsalat putzen und trockenschütteln. Erbsen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze in 10g Butter glasig dünsten. Knoblauch, Feldsalat und 2/3 der Erbsen dazugeben, mit der Brühe ablöschen und 2-3 Min. leicht köcheln lassen.

Die Sahne dazu gießen und die Sauce mit dem Stabmixer grob pürieren. Die restliche Butter darin schmelzen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zanderfilets halbieren, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden. In einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten gar braten.

Croutons und die übrigen Erbsen mit der Butter in einer Pfanne geben, durch schwenken und über die Filets verteilen.

Die heiße Sauce nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen und zum Fisch servieren.

Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln.

"Guten Appetit!"