



Zanderfilets in Champagner-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 4 Zanderfilets zu je 200 g
- einige Tropfen Zitronensaft
- einige Tropfen Worcester Sauce
- einige Tropfen Weinessig,
- Salz, Pfeffer a. d. Mühle
- 8 Scheiben gek. Schinken
- 1-2 EL Butter/Margarine
- 1 Zwiebel
- 250 g Champignons
- Saft von 1 Zitrone
- 1/4 l Sekt/Champagner
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 1 Prise Safran
- 1 Lorbeerblatt
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1/2 Becher Sahne
- 2 EL Speisestärke
- 1 Prise Zucker, 1 Bund Dill



Zubereitung

Die Filets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Worcester-Sauce und Wein-Essig beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

In einer Auflaufform die Butter/Margarine erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen. Die Champignons in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, zur Zwiebel geben und kurz mitschwitzen. Mit Sekt/Champagner und der Gemüsebrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcester-Sauce, Safran, dem Lorbeerblatt und den Kräuterzweigen würzen und kurz einkochen lassen. Die Zanderfilets in die Sauce legen und bei mäßiger Hitze 10 bis 12 Minuten garen lassen.

Die Zanderfilets herausnehmen, warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, die Sahne und die Speisestärke anrühren und die Sauce damit binden. Die Sauce nochmals kräftig mit Zitronensaft, Worcester-Sauce, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, die Filets anrichten, mit der Sauce überziehen, mit gehacktem Dill bestreuen und servieren.

Buenos Appetit