

<b>Zanderfilet im Weißkohlbett</b>	
<b>Rezept für</b>	4 Personen
<b>Zeitaufwand</b>	Ca. 30 Minuten
<b>Zutaten</b>	<b>Und so wird's gemacht</b>
Salz, Pfeffer, Muskat, frischer Thymian 1 Schalotte oder kleine Zwiebel 250 ml Weißwein 1 Zitrone 250 ml Sahne 40 gr. Butterschmalz 1 Lorbeerblatt 4 Zanderfilets 1 kleinen Weißkohl 100 gr. geräucherter Speck	<p>Die Zanderfilets waschen, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.</p> <p>Speck in kleine Würfel schneiden.</p> <p>Den gewaschenen Weißkohl in feine Streifen schneiden.</p> <p>Die Speckwürfel in Butterschmalz anbraten und den geschnittenen Weißkohl hinzugeben. Alles ca. 10 Minuten dünsten, erst dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.</p> <p>Für die Soße die Schalotte oder Zwiebel ebenfalls in Butterschmalz glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nun die Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Erst jetzt das Lorbeerblatt zugeben und noch 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Soße durch ein Sieb passieren und warm stellen.</p> <p>Jetzt die Zanderfilets trocken tupfen und in Butterschmalz beidseitig braten.</p> <p>Zum Anrichten den Weißkohl in die Mitte eines vorgewärmten Tellers geben und die Zanderfilets darauf legen. Die Soße dazu gießen und mit Thymian garnieren.</p> <p>Als Beilage kleine Kartoffeln und ein Glas „Grüner Veltliner“ und das Essen ist perfekt.</p>