

Zanderfilet im Rieslingsud mit Räucherforellen-Knödelchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten Zander:

- 400 g Zanderfilet, ohne Haut
- 2dl Riesling, 1 Schalotte in Streifen, ein wenig Staudensellerie, Estragon und Salz für den Sud
- 1,5 dl Sahne, Salz, Pfeffer

Zutaten Knödel:

- 1 geräucherte Forelle mit Haut
- 30 g Butter
- 1 Schalotte, gehackt
- je 1 EL Petersilie und Thymian, gehackt, Muskatnuss
- 100 g altbackenes Weißbrot ohne Rinde, gehackt
- 1 Ei und 1 Eigelb
- ca. 1 dl warme Milch
- 2 EL Petersilie zum Wälzen der gegarten Knödel, Salz und Pfeffer

Zubereitung Räucherforellen-Knödelchen:

Forellenhaut abziehen und in der Butter einige Minuten leicht braten.

Die Haut herausnehmen und in dieser Butter die Schalotte dünsten.

Vom Feuer nehmen, Kräuter, Muskatnuss, Brot, das fein gewürfelte Forellenfleisch und Eier begeben. Gut mischen, Salz und Pfeffer hinzu und so viel Milch begeben, dass die Masse gut formbar ist. Ca. 15 min ruhen lassen.

Knödel formen und für 10 min in knapp kochendem Salzwasser garziehen lassen.

Abtropfen lassen und in gehackter Petersilie wenden.

Die Knödel können auch gut vorher zubereitet werden.

Die Milchmenge ist abhängig von der Trockenheit des Brotes. Daher die Milch vorsichtig dosieren.

Zubereitung Zander:

Aus den o.g. Zutaten einen Sud zubereiten.

Den Sud in eine Pfanne geben und einige Minuten köcheln lassen. Filets salzen und einige Minuten im Sud ziehen lassen, dann herausnehmen, warm stellen. Den Sud durch ein Sieb in ein Saucenpfännchen abgießen.

Auf die Hälfte einkochen, dann Sahne zugeben, nochmals einkochen bis die Sauce leicht sämig ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.