

DECHANT

SEIT 1863



Fischladen & Restaurant



Dechant · Fischladen & Restaurant
Hauptstraße 20 · 83219 Starnberg · Tel.: 08151-12106

*Meine
Empfehlung*

Zanderfilet in Limonensoße

Zutaten (für 4 Pers.)

800 g Zanderfilet
2 Schalotten
30 g Butter
¼ l Fischfond
200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Saft einer Limone
Öl zum braten

Zubereitung

Schalotten fein hacken und in Butter glasig dünsten. Den Fischfond und Crème fraîche zugeben, mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken und sämig einkochen. Die Zanderfilets abspülen und trockentupfen, mit Salz, Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Filets von jeder Seite ca. 2 – 3 Minuten braten. Die Soße mit einem Pürierstab aufschlagen, die Filets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Limonensoße überziehen.

Als Beilage empfehlen wir feine grüne Nudeln oder Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr

Peter Dechant