

ZANDERFILET AUF GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTOCK**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + ca. 30 Min. verdampfen lassen
Aufwand: einfach

Zutaten:

1 EL Bratbutter
150 g Crème fraîche
2 dl Fischfond
2 EL weisser Wermut z. B. Noilly Prat
2 EL Zitronensaft
2 Prisen Muskat
2 Prisen Safranfäden
2 TL Trüffelöl
4 Zanderfilets mit Haut, à 150 g
500 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Kartoffeln schälen und in grosse Stücke schneiden. Im Dampf weich garen, herausnehmen. Flüssigkeit gut verdampfen lassen. Kartoffeln durch ein Passe-vite in eine Pfanne treiben. Trüffelöl, 50 g Crème fraîche und Muskat begeben. Pfanne auf den Herd stellen. Kartoffeln bei kleiner Hitze mit dem Schwingbesen luftig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Zanderfilets halbieren, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. In einer Bratpfanne in Bratbutter auf der Hautseite bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Hitze reduzieren und den Fisch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

3 Fischfond, restliche Crème fraîche und Wermut mit dem Safran kurz aufkochen. Mit Salz abschmecken. Mit dem Schwingbesen schaumig rühren und mit den Zanderfilets auf dem Kartoffelstock anrichten.

TIPP Nach Belieben frischen schwarzen Sommertrüffel darüber hobeln.

Veröffentlicht in Ausgabe 07/2007 auf Seite 38

Nährwerte

Kalorien: 1550 kJ / 370 Kcal
Fett: 15 g

Eiweiss: 32 g
Kohlenhydrate: 25 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)