

Zander Spargelragout

Pimpinelle

750g Spargeln
2 EL Olivenöl

schälen, in dünne Scheiben schneiden
Spargel in Öl andünsten

100ml Gemüsebrühe
50ml Schlagsahne

Spargel mit Brühe ablöschen, mit Sahne
offen 5 min köcheln lassen

Kräutersauce

20g Butter
10g Mehl
200ml Gemüsebrühe
100ml Schlagsahne

Die Butter erhitzen
das Mehl fein einstreuen.
Mit Brühe und Sahne ablöschen und
5 Min einköcheln lassen

50g gemischte Kräuter:
Pimpinelle, Petersilie,
Schnittlauch
Salz, Pfeffer
3EL Zitronensaft

Die Kräuter fein hacken und hinzufügen.
Die ganze Masse mit dem Mixer fein
pürieren.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab-
schmecken

Zander:

4 Stück Zanderfilet
3EL Olivenöl
30g gehobelte Mandeln

Zanderfilets im heissen Öl von jeder Seite
4 Min anbraten, kurz vor ende der Garzeit
die Mandeln hinzufügen.

Die Zanderfilets mit den Spargeln und der Kräutersauce auf einen
Teller anrichten und servieren. Dazu passen dünne Spaghetti,
Salzkartoffeln oder Reis.