



Gebratener Zander mit Waldpilzen & Sanddorn

1. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Schalotte fein würfeln und in etwas Butter glasig anschwitzen. Die Pilze dazugeben und bei kräftiger Hitze braten, bis sie schön gebräunt sind
2. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Sahne angießen und kurz einköcheln lassen. Sanddornsaft und Honig miteinander verrühren und die Pilzsauce damit abschmecken. Ein kleiner Spritzer Zitronensaft sorgt für die nötige Frische.
3. Die Zanderfilets trocken tupfen, salzen und in etwas Öl zunächst auf der Hautseite knusprig braten. Wenden und kurz fertig garen – so bleibt der Fisch schön saftig.
4. Den Zander mit den cremigen Waldpilzen und Kartoffeln anrichten und zum Schluss noch ein paar Tropfen Sanddorn darübergeben.

Zutaten:

- 2 Zanderfilets
- 250g Gemischte Waldpilze
- 1 kleine Schalotte
- 1 EL Butter
- 1 EL Öl
- 100 ml Sahne
- 1–2 EL Sanddornsaft oder Sanddornsirup
- 1 TL Honig
- etwas Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Petersilie und Schnittlauch
- kleine Kartoffeln oder Kartoffelstampf



Gutshaus
Krummin