






## Zanderfilets mit Rieslingsauce

 Leicht  35 min  2 Personen

### Zutaten

- 2 Zanderfilets à 150 g  
Art.-Nr. 82474 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 300 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 500 g Wirsing
- 1 EL Olivenöl
- 50 ml trockener Riesling
- Salz
- 50 ml Gemüsebrühe
- 30 ml Sahne
- 4 EL Butter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Kartoffeln kochen und im Anschluss schälen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und Wirsing in kleine Stücke schneiden.

#### Schritt 02

Nun die Rieslingsauce zubereiten: Zwiebel und Knoblauch leicht in Olivenöl anschwitzen, mit 2 EL Wasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Wein, etwas Salz, Brühe und Sahne dazugeben und die Sauce im geschlossenen Topf eine halbe Stunde köcheln lassen.

#### Schritt 03

In der Zwischenzeit den Wirsing 10-15 Minuten in Salzwasser noch leicht bissfest garen und in einer Pfanne die Kartoffeln von allen Seiten etwa 10 Minuten in 2 EL Butter goldbraun und knusprig braten, dann salzen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

#### Schritt 04

Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, warm halten und nochmals 2 EL Butter in der Pfanne zerlassen. Zanderfilets salzen, auf der Hautseite kross braten und im Ofen 2-3 Minuten fertig garen lassen. Zander auf den Wirsing und die Bratkartoffeln legen, die feine Rieslingsauce darübergeben und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür