






## Zander mit Estragongurken

 Mittel  40 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Zanderfilets mit Haut à 160 g  
Art.-Nr. 82474 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 1 Salatgurke
- 2 Schalotten
- 1 TL Senfkörner
- 200 g Butter
- 1 Bund Estragon
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- 1 EL Joghurt
- Bio-Zitronen
- Cayennepfeffer
- Olivenöl zum Anraten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Gurke schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Senfkörnern in 2 Esslöffel Butter anschwitzen. Die Gurken hinzufügen und knackig dünsten. Die Estragonblätter von den Stielen zupfen, unter die Gurken mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 02

Für die Zitronen-Hollandaise restliche Butter aufkochen. Eigelbe zusammen mit dem Joghurt in ein hohes Bechergesäß geben, z.B. schmaler Messbecher. Die Zitronen heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte des Zitronensaftes zusammen mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer zu den Eigelben geben. Die kochende Butter nach und nach in einem feinen Strahl zu den Eigelben geben und zeitgleich mit einem Pürierstab untermixen. Die Hollandaise mit dem Zitronenabrieb und Zitronensaft nach Belieben abschmecken. Zitronen-Hollandaise in heißem Wasser warm stellen, die Sauce darf allerdings nicht kochen sonst gerinnt sie.

#### Schritt 03

Die Haut der Zanderfilets einschneiden und in heißem Olivenöl auf der Hautseite braten bis die Hautränder sichtbar braun werden (ca. 4 Minuten). Zanderfilets umdrehen und weitere 2-3 Minuten braten und pfeffern und salzen. Filets mit Estragon-Gurken und Zitronen-Hollandaise anrichten. Dazu schmecken neue Kartoffeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür