

# Rezept des Monats Juni 2016

## Zanderfrikasse in Riesling mit grünen und weissen Spargeln

Zutaten für 2 Personen:

2 Zanderfilet je 140g  
1/4dl Riesling  
1/4dl Fischfond  
2 Frühlingszwiebeln  
3 weisse und 3 grüne Spargeln gekocht  
4 dl Rahm oder Creme double  
50g Butter  
2 Eigelb  
Salz und Pfeffer



Zubereitung :

Das Zanderfilet in 4 grosse Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne die Frühlingszwiebeln fein geschnitten mit Butter dünsten und mit Riesling und Fischfond ablöschen. In diesem Sud werden die Zanderstücke 2 Min. gedämpft, alles herausnehmen und in eine vorgewärmte Platte legen. Der Sud wird zu hälfte eingekocht und darin der Spargel heiss gemacht, halbiert und über den Zander gelegt.

Mit Rahm und Eigelb wird die Sauce gebunden und das ganze über den Fisch und den Spargel gezogen. Dazu passen feine Nüdeli oder Reis

**Die Sauce darf nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt.**

Treichler rät: Wenn sie der Sauce 1-3 Fäden Safran zugeben, erhalten sie eine schöne aromatischen Sauce.

Zander haben ein sehr aromatisches, helles Fleisch, wenig Gräten, wenig Fett.

Dazu passt ein Riesling aus der Pfalz oder auch ein Chardonnay aus Südfrankreich



Eine Anakonda und ein Hase gehen zusammen in ein Restaurant.“ Ich möchte eine hübsche Salatplatte“, sagt das Häschen zum Kellner. „Junge Möhren, etwas Feldsalat und ein paar Spargelspitzen.“ „Sehr wohl!“ erwidert der Kellner. „Und was darf ich für Ihre Begleiterin bringen“ „Danke“, sagt das Häschen lächelnd, „sie hat zum Glück schon gegessen, sonst wären wir wohl nie hier gelandet.“



Er: Juhu! Es gibt endlich wieder Spargel!

Kollegin: Ne, mag ich nicht...

Er: Ach komm! Spargel schmeckt köstlich, ist wertvoll und lässt sich in unzähligen Varianten zubereiten.

Kollegin: Bäh! Fad und ohne Geschmack!

Er: Na dann tu halt ein bissl mehr Salz und Zucker oder einen Spritzer Zitrone in das Kochwasser.

Kollegin: Ach nö! Die sind hart, kochen viel zu lange und man kann nicht richtig reinbeißen.

Er: Hmmm... Vielleicht hast Du den Spargel zu dünn geschält?

Kollegin: WAAAAAS??? DAS MUSS MAN SCHÄLEN?!