

## DER FRÜHLING IST ENDLICH DA!

### Zanderfilet in Kerbelrahm mit glacierten Chicoréespitzen

#### Zutaten (2 Portionen)

2 Zanderfilet ohne Haut	2 Chicorée, in Spitzen
1 Ei Pflanzenöl	150 g Steinchampignons, geviertelt
½ rote Zwiebel, fein gewürfelt	etwas Puderzucker
100 ml Fischfond	60 g Butter
100 ml trockener Wermut	etwas Kümmel
2 cl Pernod	Neue Kartoffeln in der Schale
4 Ei Crème fraiche	Salz, Pfeffer
1 kleiner Bund frischer Kerbel, fein gehackt	

#### Zubereitung

Die jungen Kartoffeln gut waschen und mit Meersalz und etwas Kümmel kochen

Die Zwiebelwürfelchen in etwas Öl leicht andünsten. Mit Fischfond und Wermut ablöschen und sprudelnd zum Kochen bringen. Den Zander mit Salz und Pfeffer würzen und in den Fond geben. Die Pfanne mit einem Deckel schließen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen.

In einer zweiten Pfanne zuerst die Champignons in etwas Butter kurz scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Nun bei schwacher Hitze die restliche Butter zerlassen. Die Chicoréespitzen zugeben, mit wenig Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Jetzt die angebratenen Champignons wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Chicorée in der Tellermitte anrichten und die Zanderfilets darauf legen.

Den Fischfond erneut zum Kochen bringen und die Crème fraiche unterziehen. Nun den Kerbel mit dem Pernod in den Sud geben, mit dem Mixstab fein mixen und über den Fisch geben.

Hierzu empfehle ich Ihnen einen leichten Riesling von Thomas Rath

Guten Appetit wünscht

Robert Hecker