

# Rezept Zander mit Riesling

## Zutaten:

4 Zanderfilets  
2 Schalotten  
ca. 300 g Champignons  
0,2 l trockener Weißwein (Typ Riesling)  
0,2 l Crème Double  
Mehlbutter (aus je 1 EL Mehl und Butter)  
3 EL Butter  
Salz, frischgemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

In einer Schüssel, die Sahne mit dem Wein gut verrühren.

Den Fisch auf Gräten untersuchen, waschen, gut abtrocknen und portionieren.

Sollten Gräten vorhanden sein, diese mit einer Zange oder Pinzette entfernen.

Die Schalotten und die Petersilie feinwiegen.

Die Champignons in Scheiben schneiden.

Den Fisch salzen und pfeffern.

Die Auflaufform gut ausbuttern und die Schalotten schön verteilen.

Den Fisch in die Form geben und die Champignons neben dem Fisch verteilen.

Die Garzeit im Ofen beträgt 25 Minuten.

Nach den ersten 10 min, mit dem Sahne – Wein – Gemisch übergießen und für die verbleibende Zeit in den Ofen schieben.

Den Fisch auf die Teller geben, die Sauce kräftig aufwallen

lassen, kurz einreduzieren und den Fisch damit übergießen.

Mit Petersilie bestreuen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)