

# Gebratenes Zanderfilet 4 Personen mit Steinpilzsoße

300 gr.	Steinpilze
50 gr.	Schalotten
1 kg.	Zanderfilet mit Haut (Gräten nicht wegwerfen)
60 gr.	Butter
¼ l.	Trockener
je zwei Zweige	Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Dill
1	Lorbeerblatt
	Salz , Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Öl
4 EL	Zitronensaft
¼ l	Schlagsahne
1 Bund	Dill
1	Eigelb

Die Steinpilze säubern (Abschnitte aufheben), in Scheiben schneiden, die Schalotten grob würfeln und die Gräten klein hacken. 30 gr. Butter erhitzen Schalotten, Steinpilzabschnitte und Gräten andünsten. Weißwein und 3/8 l Wasser zugießen. Die Gewürzzweige und das Lorbeerblatt zugeben, salzen, einmal aufkochen und 30 min. bei mittlerer Hitze offen garen, öfter abschäumen. Den Fon durch ein Sieb gießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Steinpilzscheiben in der restlichen Butter und dem Öl 5-6 min. anbraten, bei 80° im Ofen warm halten.

Das Filet in 8 Stücke schneiden, die Haut kreuzweise einschneiden, salzen und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

Die Filets in dem Pilzbratfett von jeder Seite 1 ½ min. braten, mit Pfeffer würzen, im Ofen warm halten. Die Röststoffe in der Pfanne mit ¼ l Fischfond ablöschen und dicklich einkochen. Die Sahne zugießen und bei starker Hitze cremig einkochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft würzen.

Den Dill grob hacken. Einige Zweige zum garnieren beiseite legen. Die Sauce von der Herdplatte ziehen.

Das Eigelb mit dem Schneebesen schnell unterrühren. Die Sauce darf dabei nicht mehr kochen.

Dill unterrühren. Die Fischfilets und die Steinpilze auf Portionstellern anrichten und mit der Sauce und den Dillblättchen garnieren und servieren. Dazu passt körnig gekochter Reis oder italienisches Landbrot.