



## Rezept: 1.282 – „Zanderfilets mit Sauvignier Gris-Sauce“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: Deutsche See

### Zutaten für 2 Personen:

2 Portionen Zanderfilet (Deutsche See) - 300 g gekochte Kartoffeln - 1 Zwiebel - 1/2 Knoblauchzehe - 500 g Wirsing - 1 EL Olivenöl - 50 ml trockener Sauvignier Gris – Salz - 50 ml Gemüsebrühe – 30 g Sahne - 4 EL Butter

### Zubereitung:

Schritt 1: Kartoffeln kochen und im Anschluss schälen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und Wirsing in kleine Stücke schneiden.

Schritt 2: Nun die Sauvigniersauce zubereiten: Zwiebeln und Knoblauch leicht in Olivenöl anschwitzen, mit 2 EL Wasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Wein, etwas Salz, Brühe und Sahne dazugeben und die Sauce im geschlossenen Topf eine halbe Stunde köcheln lassen.

Schritt 3: In der Zwischenzeit den Wirsing 10–15 Minuten in Salzwasser noch leicht bissfest garen und in einer Pfanne die Kartoffeln von allen Seiten etwa 10 Minuten in 2 EL Butter goldbraun und knusprig braten, dann salzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schritt 4: Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, warm halten und nochmals 2 EL Butter in der Pfanne zerlassen. Zanderfilets salzen, auf der Hautseite kross braten und im Ofen 2–3 Minuten fertig garen lassen.

Schritt 5: Zander auf den Wirsing und die Bratkartoffeln legen, die feine Sauvignier Gris-Sauce darüber geben und servieren

Beilagen: Hier sollte unbedingt ein Teller mit frischem Salat beigelegt werden.

### Weinempfehlung:

Wieso den Wein separat zum Essen reichen? Hier wird der Sauvignier Gris direkt integriert. Trotzdem passt er natürlich auch als Getränk zu diesem Gericht.

Und plötzlich weißt du:  
Es ist Zeit, etwas Neues zu genießen und  
dem Zauber des Anfangs zu  
vertrauen.