

# Gerhardts Rezept des Monats

## FILETS VOM ZANDER MIT PIMPINELLE-SCHALOTTEN

### ZUBEREITUNG

1. Den trockenen Riesling, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und die Zanderfilets darin für ca. 15 Minuten marinieren.
2. Schalotten in Ringe oder ca. 1 cm große Würfel schneiden. 50 g Butter in einem Topf heiß werden lassen und die Schalotten darin leicht anschwitzen. Den Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz mitschwitzen, mit dem lieblichen Riesling ablöschen und zugedeckt für ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen.
3. Die Zanderfilets auf ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen, die Marinade in einem kleinen Topf zusammen mit der Sahne und Safranfäden zum Kochen bringen und langsam einreduzieren lassen.
4. Die Zanderfilets im Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen. In eine vorgewärmte, nicht zu heiße Pfanne etwas Butter geben und die Filets hineinlegen. Zwischendurch wenden, bei kleiner Hitze durchgaren lassen, bis sie goldgelb sind.
5. Die Pimpinelle zu den Schalotten geben und für ca. 1 Minute mitschmoren. Mit einem Esslöffel die Schalotten auf vorgewärmten Tellern in der Mitte platzieren. Die Zanderfilets fächerartig um die Schalotten anlegen und etwas von der Safran-Sahnesoße um die Filets angießen. Zum Schluss noch mit Pimpinelle und etwas Dill garnieren.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Zanderfilets  
600 g Chalotten  
200 ml trockener Riesling  
200 ml lieblicher Riesling  
100 ml Sahne  
Butter  
Mehl  
2 EL Honig  
einige Safranfäden  
Salz, Pfeffer  
2 EL gezupfte Pimpinelle  
Pimpinelle und Dill  
zum garnieren

## Gerhardts Weinempfehlung

Hierzu passen sind sommerlich-leichte Weine, wie unsere Scheurebe feinherb oder die verschiedenen Rieslinge aus unserem Sortiment.

