

# ZANDERFILET AN GRÜNEM SPARGEL, MIT KARTOFFELN UND ERDBEERHOLLANDAISE

Für 4 Personen

1 kg Grüner Spargel	600 g Zanderfilet	400 ml Sauce Hollandaise	40 g Erdbeeren
600 g Kartoffeln	Salz & Pfeffer	Zucker	Zitrone
Mehl	Olivenöl		

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Für den Spargel einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und mit ca. 2 Teelöffeln Salz, einem halben Teelöffel Zucker und einem Teelöffel Öl würzen.

Den Spargel schälen (nur die ersten 3 bis 4 cm) und kochen. Zanderfilet waschen, trocken tupfen, mit Zitrone, Salz und Pfeffer marinieren und im Mehl wälzen.

Nun die Erdbeeren waschen und pürieren und zusammen mit der Hollandaise erhitzen (je nach Geschmack noch etwas würzen).

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets darin 2 – 3 Minuten braten.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit der Erdbeer-Hollandaise nappieren.

Guten Appetit