



Zanderfilets mit Hofblauschimmelkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 2 Schalotten
- 3 EL Hofbutter
- 100 g Hofblauschimmelkäse (fein gewürfelt)
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 2 Zanderfilets (à ca. 100 g)
- 2 EL Weizenmehl
- 2 EL Pflanzenöl
- Bio-Zitronenschalenzesten

Und so wird's gemacht:

Schalotten schälen und fein hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. 80 g Blauschimmelkäse zugeben, unter Rühren schmelzen lassen. Weißwein und Fischfond angießen, alles 6-8 Minuten köcheln lassen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, leicht mit Mehl bestäuben, salzen und pfeffern. Restliche Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen Fischfilets darin 5-6 Minuten braten, dabei einmal wenden. Restlichen Käse auf den Fischfilets verteilen und leicht anschmelzen lassen. Fischfilets mit Käsesauce und Zitronenschalenzesten anrichten.

*Und als exotischen Snack gibt es **India-Kartoffeln mit Tamarinden-Hofjoghurt-Dip**: Für 2 Personen je 1 EL Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zermahlen, alles mit 3-4 Prisen Kurkuma und Cayennepfeffer, 3 EL Olivenöl und 1 EL Weißweinessig verrühren. Backofen auf 220 Grad vorheizen. 600 g in der Schale vorgegarte kleine Kartoffeln mit der Marinade vermischen, in einer mit Hofbutter eingefetteten Form verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten garen. 150 g Hofjoghurt mit 2 EL Tamarindenpaste (a. d. Asialaden) und 1 EL Zitronensaft verrühren, mit Salz, Cayennepfeffer, Kreuzkümmelpulver und Kurkuma kräftig abschmecken. Kartoffeln mit Dip servieren.*