

Zander in zwei Senfsaucen

Zanderfilets in eine feuerfeste Form legen; eine zerkleinerte Zwiebel und ein Lorbeerblatt darauf legen. Den Fisch mit halb Wein und halb Wasser bedecken und bei 160° ca. 15 min garen. Den garen Fisch herausnehmen, den Sud durchsieben und auf zwei kleine Töpfe verteilen. Den Fisch wieder in die warme Form geben, mit Alufolie abdecken und bei 60° im Backofen warmstellen.

Zu beiden Flüssigkeiten nun jeweils $\frac{1}{2}$ P. Sahne geben und einkochen lassen. Nach Bedarf jeweils $\frac{1}{2}$ P. Creme fraiche einrühren. In eine Sauce mittelscharfen Senf, in die andere süßen, körnigen Senf geben. Die Saucen abschmecken mit Salz und Pfeffer. Mit Petersilie und Cocktailtomaten den Fisch mit der Sauce auf einer Platte anrichten.