Zander in zwei Senfsaucen

Zanderfilets in eine feuerfeste Form legen; eine zerkleinerte Zwiebel und ein Lorbeerblatt darauflegen. Den Fisch mit halb Wein und halb Wasser bedecken und bei 160° ca. 15 min garen. Den garen Fisch herausnehmen und warmstellen. Den Sud durchsieben und auf zwei kleine Töpfe verteilen. Zu beiden Flüssigkeiten jeweils 1/2 P. Sahne geben und einkochen lassen. In eine Sauce mittelscharfen Senf, in die andere süßen, körnigen Senf geben. Die Saucen abschmecken mit Salz und Pfeffer. Mit Basilikumblättchen und Cocktailtomaten den Fisch mit der Sauce auf einer Platte anrichten. Dazu Salzkartöffelchen reichen.