



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Zander mit Silvaner Nudeln und Buttermandeln

Zutaten

für 2 Personen:

2 Zanderfilets, a ca. 250g,
1 Biozitrone,
1 Essl. Butterfett zum
Braten,
1 Schalotte, klein
geschnitten,
Salz, Pfeffer,
100g Butter,
2 Essl. Geh. Mandeln,
1/8 l Silvaner, trocken,
100ml Sahne,
150 ml Gemüsebrühe oder
Fleischbrühe.

250g „Lilien“,
Nudeln von uns, die
nehmen die Soße besonders
gut auf.

Zubereitung:

Zuerst die Nudeln und die Soße.
Die Nudeln ganz normal
„al dente“ in Salzwasser kochen.
und Warm stellen.

Derweil für die Soße die fein gehackte Schalotte in Butter glasig
dünsten.

Mit dem Silvaner, der Brühe und der Sahne auffüllen und etwa
auf ein Viertel einkochen lassen. Nun bei wenig Hitze drei
Viertel der Butter mit einem Stabmixer einarbeiten, bis eine
cremige Verbindung entstanden ist. Etwa ¼ der Zitronenschale
fein abreiben und der Soße hinzufügen (Achtung, vorsichtig mit
der Schale, man überwürzt schnell, da die Schale viel Aroma
abgibt). Die Soße beiseite stellen.

Die Zanderfilets trocken tupfen mit Salz, Pfeffer und etwas
Zitronensaft würzen. In Butterfett bei mittl. Hitze zuerst auf der
Innenseite, dann auf der Hautseite braten. Wenn Sie die Filets
wenden, den Rest Butter und die Mandeln hinzu geben und sanft
mitrösten.

Die Nudeln auf vorgewärmte Teller anrichten, die Soße darüber
geben und obenauf den Zander legen. Zuletzt die Buttermandeln
über die Filets verteilen.

Einfach köstlich!