



Pochiertes Zanderfilet auf Lauch

*Lauch nach Belieben aufschneiden
und mit wenig Wasser weich kochen.*

*Rahm dazu geben. **Achtung:** immer mehr Rahm
als Flüssigkeit sonst könnte es scheiden.*

*Etwas Weisswein und Noilly Prat in den Rahm geben,
mit Salz, Pfeffer und Zitronen saft würzen.*

*Im Kurs wurde das Filet im Steamer bei 85° ca. 90 Sekunden
pochiert (die dicke vom Fisch wird die Pochierzeit bestimmen) .*

Den Fisch auf dem Lauchbett anrichten.