

# Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch und Malanser Rotweibuttersauce

*Rezept für 4 Personen:*

## Zander

ca. 500g Zanderfilet  
Salz  
Butter Thymian

Zander entgräten, mit Salz würzen, nur die Hautseite in Butter anbraten bis Sie knusprig ist. Den Fisch wenden, den Thymian drauf legen und aus der Pfanne nehmen.

## Lauch

2 Stangen Lauch  
4dl Rahm  
Salz, Pfeffer

Lauch in Scheiben schneiden, waschen, abblanchieren. Den Rahm einreduzieren, mit dem Lauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Sauce

1 TL Schalotten fein gehackt  
5dl Malanser Rotwein  
2,5 dl Portwein rot  
1 Lorbeerblatt  
2 TL Butter

Alle Zutaten auf die Hälfte reduzieren und mit der Butter montieren.

Anrichten: Lauch auf die mitte des Tellers geben und die Zanderfilets darauflegen.  
Rundherum die Buttersauce verteilen.

Tip: Mit Salzkartoffeln servieren.

Christian Kaiser, Hotel Alpina

# ALPINA



**bündnerstube** klosters · swiss alpine lifestyle