# Zanderfilet in Schnittlauch Topfensauce

## Gesund und Leicht

## Benötigte Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 | Zanderfilets |
| 250 g | Premium Topfen |
| 2 EL | Olivenöl |
| 300 ml | Fischfond |
| 3 EL | Premium Teebutter |
| | Zitronensaft |
| 1/2 | Knoblauchzehe gehackt |
| | Salz, Pfeffer |
| | Stangensellerie |

## Anleitung

1. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl braten und warm stellen.

2. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Topfen cremig rühren. Dann den Fischfond auf ein Drittel einkochen und mit der kalten Butter verrühren.

3. Danach den Topfen einrühren, Schnittlauch und Knoblauch zugeben und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken. In Scheiben geschnittener Stangensellerie zum Dekorieren.

Ein Rezept der:
AMA Marketing