



Gebratener Zander mit Knoblauchsoße

Zutaten für 2 Personen:

- Ca. 750 g Zander
- 40 g Mehl
- 80 g Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Eigelb
- Petersilie und Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zander in Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In Öl auf beiden Seiten goldgelb braten.
2. Die fertigen Portionen in eine Schüssel legen und warmstellen.
3. In dem restlichen Öl den geschälten und anschließend mit Salz zerriebenen Knoblauch und etwas gehackter Petersilie rösten. Mehl begeben und anschwitzen, mit 1 Glas Wasser verrühren und aufkochen.
4. Unter die abgekühlte Soße das verquirlte Eigelb ziehen, mit Zitronensaft abschmecken und gut verrühren.

Dazu Weißbrot, Pell- oder Salzkartoffeln.