

# Toettchen

*Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!*  
Wiglaf Droste



## Zander unter der Kartoffelkruste in Biersauce mit Möhren

### Zutaten

4 Zanderfilets á 160 g  
100 ml Weißwein  
100 g gekochte Kartoffeln  
1 Eigelb  
25 g Butter  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
4 mittelgroße Möhren  
10 g Butter  
Zucker  
100 ml Bier  
50 ml Noilly Prat  
1 Schalotte  
1 Zweig Thymian  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Pfefferkörner  
1 kleine Knoblauchzehe  
100 ml Fischfond  
200 ml Sahne  
10 g Butter

### Zubereitung

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Eigelb und zerlassener Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zanderfilets salzen, in eine gefettete, feuerfeste Form legen und die Kartoffelmasse gleichmäßig darauf streichen. Weißwein angießen und den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 – 20 Minuten backen. Die Kruste sollte goldgelb sein.

Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. In wenig Wasser mit Butter dünsten und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Sauce Bier mit Noilly Prat in einen Topf geben. Geschälte, feingehackte Schalotte, Thymianzweig und Lorbeerblatt, zerstoßene Pfefferkörner und abgezogene Knoblauchzehe zufügen und auf 1/3 reduzieren.

Mit Fischfond und Sahne auffüllen und so lange kochen, bis die Sauce sämig ist.

Durch ein Sieb passieren, mit Salz abschmecken und Butterflöckchen unterrühren.

Zanderfilets mit der Sauce auf den Möhren servieren.