Zanderfilet mit Steinpilze-Käsesauce

Das Zanderfilet mit Steinpilze-Käsesauce ist eine delikate Rezept-Idee zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Steinpilze
2 EL	Öl
200 ml	Gemüsesuppe
150 ml	Milch
50 g	Mozzarella gerieben
125 g	Käse (gerieben)
	Salz & Pfeffer
4 Stk.	Zanderfilets
1 EL	Mehl (für die Hautseite)
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für das **Zanderfilet mit Steinpilze-Käsesauce** die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Pilze anrösten. Mit Gemüsesuppe ablöschen, die Milch hinzugießen und kurz köcheln lassen. Jetzt den geriebenen Käse und Mozzarella zugeben und schmelzen lassen mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Zanderfilets mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen, die Hautseite bemehlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Filets zuerst mit der Hautseite zirka 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Wenden und fertig braten. Die Zanderfilets mit der Steinpilze-Käsesauce auf Teller anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

Tipp