



## Privatkoch

### Zanderfilet mit Weinkraut-Kartoffelpüree (6 Personen)

1	Zander ca. 1,5 kg Zitrone Salz Mehl	Fisch filetieren, säuern, salzen und in Mehl wenden. auf der Hautseite braten, kurz wenden, anrichten
---	--	--

### Weinkraut-Kartoffelpüree

500 g	Sauerkraut	Sauerkraut waschen und gut ausdrücken, Zwiebel in heißem Öl anschwitzen, Sauerkraut, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren zugeben, mit Wasser aufgießen. Weißwein über das Kraut geben und ca. ½ Stunde köcheln lassen.	
1	Zwiebel in Streifen Öl Salz – Pfeffer Wacholderbeeren		
1/8 l	Wasser Weißwein		
500g	Kartoffeln		Kartoffeln schälen und kochen, die Milch erhitzen und die Kartoffeln in die heiße Milch pressen, mit Salz abschmecken und mit Sahne und Butter verfeinern.  Weinkraut und Kartoffelpüree mischen und mit dem gebratenen Zander anrichten.
1 dl	Milch Salz Sahne Butter		

**Privatkoch** Jean Pierre Marais

Im Geispfad 37 56330 Kobern-Gondorf Telefon 02607 8611 Fax: 02607 961807