

## **Finkwarderzander mit Meerrettich in Blätterteig**

### **Zutaten:**

500 g Zanderfilet ohne Haut  
300 g Blätterteig  
1 Möhre  
1/2 Sellerieknolle  
1 Stange Lauch  
100 g frisch geriebener Meerrettich  
1 Ei  
100 ml Sahne  
100 ml Weisswein  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

### **Zubereitung:**

Lauch, Sellerie und Möhre putzen und in sehr feine Streifen schneiden.  
In einer Pfanne die Butter zerlassen und darin die Gemüstreifen kurz andünsten.  
Das Gemüse auf ein Sieb geben und den Dunstfond auffangen.  
Die Hälfte des Meerrettichs über die Gemüstreifen reiben und vermischen.

Den Blätterteig ca. 0,5 cm dick ausrollen und die Hälfte des graetenfreien Zanderfilets darauf geben. Gemüse auf dem Fisch verteilen, darauf die andere Fischhälfte geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Teigländer mit verquirltem Ei einstreichen. Fisch und Gemüse gut in den Teig einschlagen und die Länder fest andrücken. Das Teigpäckchen mit Ei bestreichen und im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den Gemüsedunstfond mit Weisswein und Sahne in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Zum Schluss den restlichen Meerrettich in die Sauce reiben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den gebackenen Fisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten.