**Zander mit Spargelsauce**

**Zander mit Spargelsauce**Zander mit Spargelsauce - Den Zander können Sie bei Ihrem Fischhändler küchenfertig zubereiten lassen.  
  
**Zutaten:**1 küchenfertiger Zander ( ca. 800 g )  
3 EL Zitronensaft  
Meersalz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL gehackter Kerbel  
3 EL Butterschmalz  
4 Schalotten  
1 Karotte  
1 Stange Lauch  
1/3 ltr Weißwein  
10 gekochte Spargelstangen  
90 g eiskalte Butter  
3 EL Sahne  
  
Rezept:  
1. Den Zander von beiden Seiten mehrmals leicht schräg einschneiden, außen und innen mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Kerbel würzen.  
2. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.  
3. Die Schalotten schälen, die Karotte und den Lauch waschen, die Karotte grob würfeln, den Lauch in grobe Ringe schneiden  
4. Das Butterschmalz in eine Auflaufform erhitzen, Schalotten, Karotte und Lauch kurz dünsten und mit der Hälfte vom Wein ablöschen.  
5. Den Zander hineinlegen und im Backofen etwa 20 MInuten garen, ab und zu mit dem Sud begießen, dann vorsichtig herausnehmen und warmstellen.  
6. Den Fond durch ein Sieb geben, von den Spargeln die Köpfe abschneiden und beiseite legen, den übrigen Spargel mit dem Fischfond pürieren, den restlichen Wein dazugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.  
7. Die eiskalte Butter in grobe Stücke schneiden und unter die Sauce ziehen.  
8. Zum Schluß noch Sahne zur Sauce geben.  
9. Den Fisch häuten, zerlegen, mit den Spargelspitzen garnieren und die Sauce seperat dazu servieren.