

Zanderfilet mit Spargel und Shrimps

4 Portionen

1,5 kg Spargel (weiß) waschen und schälen.

In einem Topf, **Wasser** mit **Fondor** und **Zucker** zum Kochen bringen.

20g Butter und Spargel zugeben und ca. 20 Min. kochen.

4 (ca. 150g) Zanderfilets waschen und trocken tupfen, und mit **Pfeffer** und **Salz** oder Maggi **Fischgewürzmischung** würzen und **2 EL Mehl** darüber streuen.

In einer Pfanne **2 EL Butter** heiß werden lassen und die Zanderfilets auf jeder Seite 3-4 Min. braten.

200g Krabben zufügen, kurz heiß werden lassen und mit dem Spargel anrichten.

In einem Topf **1 Packung Les Sauces Hollandaise** heiß werden lassen und zu Zander und Spargel servieren.

Servieren Sie dazu Petersilienkartoffeln.