



## Gartenrezept der Saison: Frühling ZANDERRÖLLCHEN mit SPARGEL auf BLATTSPINAT

IMMERGRÜN®

### ZANDERRÖLLCHEN mit SPARGEL auf BLATTSPINAT

#### Zutaten

5 Zanderfilets  
1/8 l Sauerrahm  
1 Eiklar  
½ kg Spargel  
4 EL Olivenöl  
1 kg Blattspinat  
1 Knoblauchzehe  
1 Schuss Weißwein  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Ein Zanderfilet mit Eiklar, Sauerrahm, Salz und Pfeffer pürieren. Die Masse auf die verbleibenden, gewürzten Filets streichen.

Spargel schälen, in Stücke schneiden, die so lange sind, wie die Filets und den Spargel 5 Minuten vorkochen. Die Spargelstücke längs auf die mit der pürierten Masse bestrichenen Filets drücken und den Zander seitwärts einrollen und mit Küchengarn festbinden.

Diese Rollen ca. 10 Minuten auf jeder Seite in Olivenöl braten und mit der Pfanne im Backrohr bei 150°C warm stellen.

Den gewaschenen Spinat kurz blanchieren, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer dünsten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Den Spinat am Teller anrichten, erst jetzt die Zanderrollen in ca. 5cm breite Stücke schneiden und diese darauf setzen.

IMMERGRÜN wünscht **gutes Gelingen!**

