



**STAUD'S**  
WIEN



AUS FREUDE AM GENUSS

# Weißer Cocktail Spargel an gebratenem Zander und blanchiertem Spinat

STAUD'S Marchfelder Cocktail Spargel abseihen und in dem erhitzten Pflanzenöl kurz anbraten. Danach den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Himbeeressig ablöschen und ca. eine Minute weiterbraten. Danach vom Herd nehmen, warm halten und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat einen großen Topf Wasser mit der Butter erhitzen. Die Spinatblätter von den Stielen befreien und mit etwas Salz in das kochende Wasser geben. Ein bis zwei Minuten blanchieren und danach abseihen.

Die Zanderfilets kalt abspülen, trocken tupfen und die Haut einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets mit der Hautseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze ca. vier Minuten braten, bis die Haut knusprig ist. Anschließend wenden und für ein bis zwei Minuten fertig braten. Zum Garnieren und Naschen gibt es frische Erdbeeren.

## **STAUD'S Genuss-Tipp:**

Wer möchte, kann den Spinat noch mit angerösteten Nüssen verfeinern.



🍴 4 Portionen

🕒 25 Min.

## **Zutaten:**

2 Gläser STAUD'S  
Marchfelder Cocktail  
Spargel (à 300 g)  
4 Zanderfilets  
600 g frischer  
Blattspinat  
40 g brauner Zucker  
30 ml Himbeeressig  
3 EL neutrales  
Pflanzenöl  
1 TL Butter  
2 EL Olivenöl  
1 EL Mehl  
Salz & Pfeffer  
Erdbeeren zum  
Garnieren