



Gefülltes Zanderfilet auf „Elsässer Art“, mit Rieslings-Kapernsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Verblüffend einfach, schnell gemacht und so.... lecker !

Zutaten

- 4 Stück taufrische, flach geschnittenes Zanderfilet ohne Haut à 180g
- 200 g gegartes, naturelles Rieslingssauerkraut
- 1/4 l trockener Elsässer Riesling
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 2 El Crème fraîche
- 1 El geschlagene Sahne
- 30 g Murcia Kapern, gehackt
- 4 Scheiben mageren Speck, kross gebraten
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 30 g kalte Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der gefüllte Zander:

Schritt2

Die flach und dünn portionierten Zanderfilets ev. noch etwas klopfen, drücken. Eine große, herkömmliche Suppenkelle damit auslegen und in die Mitte 1 - 2 El gegartes Rieslings Sauerkraut geben. Den überstehenden Fisch einschlagen, kugelförmig andrücken, salzen pfeffern.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Schalotten in einer ausreichend großen Casserole mit etwas Butter glasig anschwitzen und den Zander dazu setzen.

Schritt5

Mit dem Riesling angießen und für 5 - 6 min. bei geschlossenem Deckel „leise köcheln“ lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt6

Den Fisch leicht glasig lassen, heraus nehmen, warm halten und sich der Soße widmen.

Schritt7

Die Rieslings-Kapernsoße:

Schritt8

Den ausgetretenen Pochierfond etwas reduzieren, Zitronensaft, etwas Kapernfond und Crème fraiche dazu geben, verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt9

Nachschmecken, mit etwas kalter Butter vermischen, die gehackten Kapern und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den warm gehaltenen Fisch mit der Rieslings-Kapernsoße üppig überziehen und mit einer kross gebratenen Scheibe Speck belegen.

Schritt12

Dazu reiche ich einige oval tounierte, gebutterte Salzkartoffel mit frischem Schnittlauch und natürlich ein kühles Glas Elsässer Riesling.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** kapern, rezepte aus dem elsass, riesling, Sauerkraut, speck, zander

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-zanderfilet-auf-elsaesser-art-mit-rieslings-kapernsosse/>