

Kross gebratener Zander in Chili Butter, auf sahnigen Dillgurken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Naturell, unverfälscht, herzhaft lecker, wie im Spreewald

Zutaten

- Für das Zanderfilet:
- 800 g taufrisches Zanderfilet mit Haut (200g p.P.)
- 1 Thymianzweig zum mit braten
- 1 gedrückte Knoblauchzehe zum mit braten
- Saft einer 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- Etwas Rapsöl und Butter zum Braten
- Für die Dillgurken:
- 2 große Schlangengurken
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Bund frischen Dill, gehackt
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 1/2 Becher flüssige Sahne
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Dillgurken:

Schritt2

Zunächst schälen, in ganzer Länge halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne heraus kratzen, in 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt3

Die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen und die Gurkenstücke kurz für ca. 2 min. dazu geben, würzen. Kurz auf ein Küchensieb leeren. Den ausgetretenen Fond mit der Sahne und Crème fraiche leise 4 - 5 min. reduzieren, „dicklich“ werden lassen.

Schritt4

Die Gurkenstücke wieder dazu geben, 1 - 2 min. zusammen dünsten, nachschmecken.

Schritt5

Das Zanderfilet:

Schritt6

Zunächst unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft würzen, marinieren.

Schritt7

Leicht mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze in Öl, dem Thymianzweig und dem gedrückten Knoblauch, ca. 3 - 4 min. auf der Hautseite kross anbraten.

Schritt8

Die Pfanne zurückziehen und in der Resthitze glasig zu Ende garen. Danach das Bratfett abgießen, Thymian und Knoblauch entfernen.

Schritt9

Etwas frische Butter mit gemahltem Chili dazu geben, noch einmal kurz erhitzen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die appetitlich krossen Filets auf / an den Dillgurken anrichten mit gleichmäßig tounierten, längliche Fischkartöffelchen umlegen..

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** einfach, herzhaft, naturell, schnell, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kross-gebratener-zander-in-chili-butter-auf-sahnigen-dillgurken/>