

Zander auf der Haut gebraten, mit Paprikakraut und Riesling Schaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, modern, herzhaft, schnell zubereitet

Zutaten

- 600 g - 700 g Zanderfilet, (4 gleich große Stücke) mit Haut, grätenfrei
- Saft ½ Zitrone
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gedrückt
- 2 El Pflanzenöl
- 30 g Butter
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- Für das Paprikakraut:
- 400g Weinsauerkraut
- 3 rote Paprikaschoten, geputzt, entkernt, grob gewürfelt
- 400 ml Brühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel in halben Scheiben
- 2 EL Butter
- Zucker nach Geschmack
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 kleine, geriebene Kartoffel
- 50g Butter
- Für Sauce:
- 150 ml trockener Riesling
- 300 ml Fischfond
- 125 ml Sahne
- 1 El kalte Butter
- 2 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Paprikakraut:

Schritt2

Die Paprikastücke mit der Brühe fein pürieren und durch ein Küchensieb pressen.

Schritt3

Die Zwiebelscheiben glasig anschwitzen, das Paprikapulver etwas mit angehen lassen.

Schritt4

Den Paprikafond aufgießen, das Weinkraut zufügen.

Schritt5

Ca. 20 min. leise köcheln lassen, nachschmecken und mit 1 geriebene Kartoffel verrühren - binden und die Butter unterrühren, nachschmecken.

Schritt6

Der Riesling Schaum:

Schritt7

Die Schalotten in Butter glasig, farblos anschwitzen und zunächst den Riesling aufgießen; Fischfond und Sahne dazu geben und Alles leise auf die Hälfte reduzieren lassen, kurz vor dem Servieren die kalte Butter mit dem Stabmixer schaumig unter mixen.

Schritt8

Die geschlagene Sahne unter heben, nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Schritt9

Schritt10

Der Zander:

Schritt11

Unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt12

Zunächst in heißem Öl auf der Hautseite mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin ca. 4 - 5 min. knusprig braten, wenden und mit der Butter eine weitere min. zu Ende garen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den Zander auf dem Paprikakraut anrichten, etwas Riesling Schaum drum herum verteilen, den Rest extra reichen.

Schritt15

Dazu schmecken geschwenkte Butterkartoffeln oder auch ein sahniges Kartoffel Püree.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** Hauptgericht, köstlich, schnell zubereitet, unkompliziert, zander

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zander-auf-der-haut-gebraten-mit-paprikakraut-und-riesling-schaum/>