

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Apfel - Weinkraut, Schinchenchips und gratiniertem Kartoffelpürrèe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig, herzhaft, Zander mit Apfel - Weinkraut, Schinchenchips.

Zutaten

- Für das Zanderfilet:
- 4 Stück küchenfertiges Zanderfilet à 180 g
- Etwas Öl und Butter zum Braten
- Saft ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl zum bestäuben
- 4 Scheiben Knochenschinken
- Für das Apfel - Weinkraut:
- 400 g mildes Weinsauerkraut
- 1 mittelgroße Zwiebel in dünnen Scheiben
- ¼ l Apfelwein
- 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken, 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner im Teebeutel - Laschenfilter
- Etwas Butter
- 1 Prise Zucker
- Für das gratinierte Kartoffelpürrèe:
- 400 g gestampfte Kartoffeln
- 30 g Butter
- ¼ l heiße Milch
- Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- 1 El Paniermehl, gemischt mit 1 El geriebener Parmesan

Zubereitungsart

Schritt1

Das Apfel - Weinkraut:

Schritt2

Die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und das Weinkraut dazu geben. Mit dem Apfelwein aufgießen, eine Prise Zucker und den Gewürzbeutel dazu geben, nicht zu weich garen.

Schritt3

(Ideal in einem Teebeutel - Laschenfilter, praktisch zum Entfernen)

Schritt4

Das Zanderfilet:

Schritt5

Zunächst unter fließendem Wasser waschen, auf Küchenkrepp trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren, leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt6

In heißem Öl zunächst auf der Hautseite, knusprig braun 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze anbraten. Einmal wenden, zurückziehen und in der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen, nicht übergaren, leicht glasig halten.

Schritt7

Die Schinkenscheiben halbieren oder dritteln und kross heraus braten.

Schritt8

Das gratinierte Kartoffelpürrée:

Schritt9

Die weich gekochten Kartoffeln stampfen, die Gewürze und die Butter verarbeiten, erst jetzt die Milch unterheben.

Schritt10

In einen Spritzbeutel geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf einem vorgewärmten Teller eine 10 cm große Pürrée - Rosette spritzen und mit der Panierbrot - Parmesanmischung bestreuen. Etwas flüssige Butter darüber träufeln und unter den glühenden Grillschlangen des Backofens appetitlich überkrusten.

Schritt13

Das Apfelwein Sauerkraut in die Mitte geben, die Zanderfilets darüber anrichten und mit 2 - 3

gebraten Schinkenchips servieren.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** nicht nur für jeden tag, schinkenchips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zanderfilet-auf-der-haut-gebraten-mit-apfel-weinkraut-schinkenchips-und-gratiniertem-kartoffelpuerree/>