

Zanderfilet im Kartoffelmantel, Krabben - Aquavitsoße, Blattspinat mit Pinienkernen

- **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' : '' });
```

Das ganzjährige Fischgericht mit skandinavischen Anklängen.

Zutaten

- 600 g frisches Zanderfilet ohne Haut und Gräten
- 200 g frisches Krabbenfleisch
- 400 g grob geraspelte Kartoffeln
- 1 Gläschen Fischfond 200 - 250 ml
- 1/4l trockener Weißwein
- 1/2 Becher Crème fraiche
- 30 g Butterschmalz
- 40 g Butter
- 4Cl Aquavit
- 1 Zitrone
- 2 - 3 Schalotten
- 1,2 kg frischer Blattspinat
- 30 g Pinienkerne
- GeSalz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Krabben - Aquavit Soße:

Schritt2

Die Schalotten fein schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen, 1 Tl Mehl glatt rühren.

Schritt3

Mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen. Crème fraiche dazu geben, 5 - 6 min. köcheln lassen. Geschmacklich mit Aquavit vollenden und mit etwas kalter Butter, kurz vor dem Servieren aufmontieren.

Schritt4

Nachschmecken, das ausgedrückte Krabbenfleisch dazu geben.

Schritt5

Der Blattspinat

Schritt6

Den Blattspinat zunächst putzen, mehrfach waschen, gut ablaufen lassen oder auf einem Küchentuch trocknen.

Schritt7

Die gehackten Schalotten in reichlich Butter glasig schwitzen, ev.

Schritt8

eine fein geschnittene Knoblauchzehe dazu geben. (Wenn man mag)

Schritt9

Den getrockneten Spinat hinzufügen, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen, 3 - 4 min. „al dente “ dünsten.

Schritt10

Die Pinienkerne in einer Stielpfanne goldgelb anrösten und zum Spinat geben.

Schritt11

Der Fisch

Schritt12

Das Zanderfilet unter fließendem wasser waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt13

Die grob gehobelten Kartoffelstreifen würzen und mit einem Eigelb vermengen, binden.

Schritt14

Den Fisch auf einer Seite mit den Kartoffelstreifen belegen und gut andrücken,.

Schritt15

In heißem Butterschmalz mit etwas Olivenöl, zuerst auf der Kartoffelseite, bei mittlerer Hitze, 4 - 5 min. anbraten,

Schritt16

Farbe nehmen lassen, anschließend vorsichtig wenden, zu Ende braten..

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Blattspinat mit den Pinienkernen „ mittig und trocken “ anrichten.

Schritt19

Die Zanderfilet darüber geben und mit der Krabben - Aquavitsoße umgießen, nicht über die krosse Kartoffelkruste saucieren.

Schritt20

Dazu reiche ich frische, gebutterte Dill - Kartoffelchen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** köstlich, maritim, naturbelassen, skandinavisch, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zanderfilet-im-kartoffelmantel-krabben-aquavitsosse-blattspinat-mit-pinienkernen/>