



# 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/>