

## Zander-Filet mit Orangen-Cognac-Soße

### Für 2 Personen

300 g Zanderfilet, mit Haut	160 g Weizenmehl	150 g Hartweizengrieß
3 Eier, Größe L	10 g Butter	2 Orangen, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	100 ml Weißwein, halbtrocken	40 ml Cognac
30 ml Olivenöl	1 TL Zucker	1 TL Pfefferkörner, rot
Salz	Pfeffer	

Für den Nudelteig 150 Gramm Weizenmehl, den Hartweizengrieß und die Eier vermengen. Die Masse mit Pfeffer würzen und kneten, bis ein Teig entsteht. Ein Brett mit dem restlichen Mehl bestreuen und den Teig darauf auswallen. Mit der Nudelmaschine aus dem Teig Tagliatelle schneiden. Anschließend in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln hineingeben und bissfest garen. Für die Soße eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Die übrig gebliebene Schale in Streifen schneiden. Die andere Orange filettieren und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und anschließend die Orangenscheiben, den Orangensaft, die Orangenschale und den Zucker dazugeben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und den Cognac dazugeben. Die Orangenschale wieder herausnehmen. Den Zander waschen, trocken tupfen und würfeln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Fisch mit dem Saft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Filetstücke darin kurz anbraten. Die Zanderfiletstücke mit den Tagliatelle auf Tellern anrichten, die Soße hinzugeben und mit den roten Pfefferkörnern garnieren.

Maria Kunze am 09. November 2009