

Spaghetti mit Zander und kalter Tomaten-Vinaigrette

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 2 Zanderfilets a 200 g, mit Haut | 200 g Spaghetti | 1 Sardellenfilet, in Öl |
| 5 vollreife festk. Tomaten | 1 Knoblauchzehe | 20 g Kapern |
| 50 g Parmesan | 1 EL heller Balsamicoessig | 2 EL Butterschmalz |
| 1 Zweig Oregano | 0,5 Bund glatte Petersilie | 0,5 Bund Basilikum |
| 100 ml Olivenöl | Zucker | Chilipulver |
| Meersalz | schwarzer Pfeffer | |

Die Tomaten waschen und vom Strunk befreien. Anschließend entkernen und die Kerne auffangen. Die restlichen Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Tomatenkerne durch ein Sieb streichen und die Soße zu den Tomaten geben. Die Oreganoblätter abzupfen und einen Teelöffel klein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Sardellen und die Kapern fein hacken. Das Oregano und das Chilipulver sowie die Sardellen, die Kapern und den Knoblauch zu der Soße geben und alles mit dem Öl, dem Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Anschließend die Basilikum- und die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und unterheben. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Zander waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite in der Pfanne vier Minuten garen lassen. Anschließend den Fisch wenden, von der Herdplatte nehmen und gar ziehen lassen. Die gekochten Spaghetti aus dem Sud direkt in die Tomatenvinaigrette geben. Den Parmesan fein hobeln Die Spaghetti mit dem Zander auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan garnieren.

Heike Malina-Dieter am 13. Juli 2011