

Zander-Filet 'Serbische Art' mit Rahm-Sauerkraut

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets, à 200 g	2 Zitronen	1 Zehe Knoblauch
7 EL griffiges Mehl	1 EL scharfes Paprikapulver	2 EL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Schweineschmalz	Salz	

Für das Rahmsauerkraut:

300 g mildes Sauerkraut	1 Zwiebel, klein	3 Zehen Knoblauch
100 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	1 TL gem. Wacholderbeeren
20 ml Gin	2 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln, klein	2 EL Butter	1 Bund Petersilie
Salz		

Den Ofen auf 60 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen.

Fisch entgräten, waschen und trocken tupfen. Eine Zitrone auspressen und Fisch mit dem Saft einreiben. Knoblauch abziehen, pressen und Knoblauchsaff auffangen. Fisch damit ebenfalls einreiben und mit Salz würzen. Mehl mit beiden Paprikapulvern vermengen und Fisch darin wenden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Zander beidseitig scharf anbraten. Anschließend im Ofen fertig garen.

Für das Rahmsauerkraut Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit dem Schweineschmalz erhitzen und beides darin anbraten. Sauerkraut wässern, abtropfen lassen und dazugeben. Wacholderbeeren ebenfalls dazugeben und alles einige Minuten anschwitzen. Anschließend mit Gin ablöschen und Sahne dazugeben. Ein wenig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln abgießen, schälen in gleichgroße Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit in die Pfanne geben und alles mit Salz abschmecken.

Zweite Zitrone als Dekoration in Scheiben schneiden. Zanderfilet „Serbische Art“ mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Schmid am 02. November 2015