

Zander mit gebackenen Spaghetti

Für 2 Personen

150 g Spaghetti	2 Schalotten	4 Tomaten
200 g Blattspinat	2 EL Butter	200 ml Fischfond
Salz, Pfeffer	50 ml Gemüsebrühe	2 Zanderfilets
ca. 50 ml Olivenöl		

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, in Viertel schneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. Eine fein gehackte Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Tomaten zugeben und mit dem Fischfond auffüllen und einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Spinat restliche Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und den Spinat zugeben. Gemüsebrühe zugeben und den Spinat zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zanderstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Spaghetti umwickeln. (Übrige Spaghetti können als Beilage zum Gerichte gereicht werden.) In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl die Zanderfilets ausbacken, bis sie goldbraun sind und der Fisch gar ist. Dabei entstehen die hübschesten Formen. Den Blattspinat in der Mitte eines Tellers anrichten und die gebackenen Zanderstücke in Spaghetti anlegen. Mit der Tomatensoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 23. April 2010