

Zweierlei vom Zander mit Blattspinat

Für 4 Personen

1 Bio-Zitrone	125 g Mehl	125 g Hartweizengrieß
Salz	3 EL Olivenöl	ca. 200 ml Wasser
800 g frischer Blattspinat	600 g Zanderfilet	150 g Sahne
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Estragon
30 g Butter		

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwa 1/2 TL Schale abreiben. Dann die Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet und die Fruchtfilets herausschneiden. Beide Mehlsorten, 1 Prise Salz, 1 EL Olivenöl, Zitronenabrieb und Wasser zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten. (Es ist empfehlenswert nicht das komplette Wasser auf einmal zuzugeben, sondern nur 2/3. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser nachgießen.) Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zanderfilet entgräten und vier schöne Stücke von je 100 g zurecht schneiden. Zanderabschnitte würfeln, mit der Sahne mischen, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den gewaschenen Spinat mit in die Pfanne geben und zusammen fallen lassen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Zander und Sahne im Cutter zu einer Farce mixen. Den Nudelteig ausrollen. Auf die Nudelbahnen jeweils mit etwas Abstand 1 TL Fischfarce, darauf 1TL gut ausgedrückten Spinat setzen, die Ränder mit etwas Wasser einpinseln, mit der nächsten Nudelbahn bedecken, andrücken und zu Maultaschen bzw. Ravioli ausschneiden. In einem großen Topf mit Salzwasser die Maultaschen ca. 3 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Fischstücke salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten, Estragonzweig und am Ende die Zitronenfilets mit in die Pfanne geben. Butter bräunen. Gebratenen Zander mit Zitronen, restlichem Spinat und Maultaschen anrichten, diese mit der braunen Butter beträufeln und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. März 2013