

# Knusprig gebratenes Zander-Filet mit Paprika-Gnocchi

**Für vier Portionen**

**Für den Fisch:**

4 à 200 g Zanderfilets    2 EL Mehl                    2 EL Rapsöl  
20 g Butter                    Salz, Pfeffer

**Für die Gnocchi:**

2 Paprikaschoten            2 EL Olivenöl            1 Zwiebel  
1 EL Ajvar (mild)             $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie    250 g frische Kartoffelgnocchi

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan

Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abschütteln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite bei mittlerer Hitze darin anbraten. Sobald die Haut goldbraun und knusprig ist, die Butter zugeben, Pfanne vom Herd nehmen und die Filets gar ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Paprikaschoten putzen, waschen und entkernen. Schoten in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Beides in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ajvar unterrühren und die gehackte Petersilie zugeben. Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Gnocchi zugeben. Das Wasser aufwallen lassen, wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und zum Paprikagemüse geben. Paprikagnocchi auf Tellern anrichten und den Zander darauf geben. Mit Petersilienblättern und gehobeltem Parmesan bestreuen.

Horst Lichter am 04. Oktober 2014