



ZANDERFILET MIT KARTOFFELKRUSTE IN RIESLINGSAHNE

ZUTATEN

- 4 Zanderfilets ohne Haut
- 400 g Kartoffeln
- ¼ L Fischfond
- ¼ L Riesling
- 1 TL gehackter Thymian
- 100 g süße Sahne
- 4 Paprikaschoten (2 rote, 2 gelbe)
- Butter
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Bratfischgewürz



ZUBEREITUNG

Die Filets mit Salz, Pfeffer und Bratfischgewürz einreiben. Mit hauchdünn blanchierten kalten Kartoffelscheiben schuppenartig belegen, etwas würzen und mit flüssiger Butter bepinseln. Kalt stellen, bis der Butter fest ist.

Inzwischen den Fischfond und den Riesling mit dem Thymian in eine Topf geben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne zufügen und unter Rühren weiter köcheln lassen, bis die Soße eine cremige Konsistenz hat.

Die Filets mit der Kartoffelseite nach unten in Butterschmalz ca. 4 Min. kräftig braten, bis die Kartoffeln knusprig sind. Vorsichtig umdrehen und weitere 3 Min. braten. In Butter gedünstete Paprika als Garnitur am Tellerrand zum Zander auf die Rieslingsahne geben.