Rezept

Zander mit Nusskruste

Ein Rezept von Zander mit Nusskruste, am 29.04.2024

Zutaten

1	kleine weiße Zwiebel
100 g	Butter
100 g	gemahlene Haselnüsse
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
400 g	Kartoffeln
150 ml	trockener Rotwein (oder Gemüsebrühe)
1 Bund	Petersilie
60 g	Semmelbrösel
	Meersalz
4	Stangen Staudensellerie
1 TL	Zucker
600 g	möglichst dickes Zanderfilet

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. 2 EL von der Butter abnehmen, den Rest in einer Pfanne mit den Zwiebelwürfeln aufschäumen lassen. Zwiebelwürfel 1 Minute dünsten, dann die Semmelbrösel und die gemahlenen Nüsse einrühren. In einer Schüssel mit der Hälfte der Petersilie vermengen, salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

2. Den Staudensellerie waschen und putzen, die Stangen quer in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

3. Den Zucker in eine Pfanne streuen und erhitzen, bis er schmilzt und leicht bräunt. Mit einem Schluck Rotwein oder Brühe ablöschen und die Flüssigkeit fast einkochen lassen. Die zurückbehaltene Butter dazugeben, Sellerie und Kartoffeln 1 Minute darin andünsten, dann salzen. Den übrigen Wein oder die Brühe dazugeben. Die Gemüse 10 Minuten dünsten, dann die Pfanne vom Herd ziehen. Etwas abkühlen lassen und die restliche Petersilie einrühren.

4. Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C). Das Rotweingemüse in eine ofenfeste Form geben. Den Zander in 4 Portionen teilen und mit der Nusskruste bestreichen. Den Fisch auf das Rotweingemüse legen. Die Form auf den Rost (mittlere Schiene) in den Ofen schieben. Den Fisch 15–20 Minuten garen, bis die Kruste gebräunt ist – falls nötig, in den letzten 2 Minuten noch mal kurz drübergrillen.