Rezept

Gebratener Zander auf Paprikakraut mit Rieslingschaum

Ein Rezept von Gebratener Zander auf Paprikakraut mit Rieslingschaum, am 04.06.2025

Zutaten

3	rote Paprikaschoten
1	Zwiebel
2 EL	Zucker
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1	kleiner Erdapfel (Kartoffel)
2	Schalotten
150 ml	steirischer Riesling
150 g	Sahne
	Pfeffer
	Mehl zum Bestäuben
1 Zweig	Rosmarin
50 g	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Schmalz
400 g	Sauerkraut
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
50 g	Butter
2 EL	Rapsöl
300 ml	Fischfond
	Salz
600 g	Zanderfilet, mit Haut
2 Zweige	Thymian
2	Knoblauchzehen
2 EL	geschlagene Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Paprikaschoten halbieren, von den Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese zusammen mit der Brühe in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Den Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen. Zwiebel schälen, in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und die Zwiebeln etwas karamellisieren. Das Sauerkraut zufügen und mit anschwitzen. Paprikapulver untermischen, Paprikasaft dazugießen. Den Erdapfel schälen, fein reiben und unterrühren. Das Kraut unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise kochen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, würfeln und in 1 EL Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, Fischfond und Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zanderfilet abbrausen, trocken tupfen und in 4 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Den Fisch im restlichen Öl zusammen mit den Kräutern und dem angedrückten Knoblauch in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite etwa 5 Minuten braten. Den Fisch wenden und noch 1 Minute weiter braten.

4. Butter unter das Kraut rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gebratenen Zander anrichten. Butter und geschlagene Sahne zur Rieslingsauce geben, mit dem Pürierstab schaumig mixen und um das Kraut verteilen.