

Zanderfilet in Weissweinsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Zander Filet, 1 Zwiebel, 500 gr Nudeln (dünn), 2 Peperoni (gelb und rot), 5 dl Weisswein (trocken), 50 gr Butter, 3 Esslöffel Mehl, 3 Teelöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Peperoni und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, ca. 3 dl Ochsen Brühe bereit stellen.

Die Zubereitung:

Den Fisch kräftig mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Die Bratpfanne erhitzen, Olivenöl und Butter hinein geben. Den Fisch leicht braun beidseitig anbraten, danach zur Seite stellen. Nach dem Fisch in der gleichen Olivenöl-/Butter-Mischung die Zwiebeln und Peperoni leicht anbraten, danach mit dem Mehl binden und sofort mit dem Wein ablöschen (um Klümpchen zu vermeiden, immer mit der Kelle oder Schwingbesen rühren). Die Sauce eindicken lassen und Brühe so lange beigeben, bis die Sauce kräftig genug ist. Den Fisch zurück in die Sauce geben und warm stellen (nicht zu heiss werden lassen). Nudeln im Salzwasser kochen. Serviervorschlag: Nach dem Anrichten ein Häubchen süße geschlagene Sahne auf das Fischgericht geben