

Zanderfilet in Paprikasauce

Zutaten

600 g	Zanderfilet mit Haut
150 g	Zwiebeln
2	Paprikaschoten, rot
1	Paprikaschote, grün
50 g	Speck
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1/2 EL	Tomatenmark
1/16 l	Weißwein
1/2 l	Fischfond
1/8 l	Schlagobers



Weiteres:

Pfeffer, weiß
Salz
Zitronensaft

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Zanderfilet in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen, feinwürfelig schneiden.
3. Paprikaschoten halbieren, entkernen, nach Farbe gesondert in Würfel schneiden.
4. Speck in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen.

Sauce:

1. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch hell rösten.
2. Rote Paprikawürfel anschwitzen.
3. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, durchrühren, sofort mit Weißwein ablöschen.
4. Fischfond zugießen, mit Salz & Pfeffer würzen, aufkochen und Schlagobers begeben.
5. 20 min köcheln lassen, mixen und passieren.

Zanderfilet:

1. Speckwürfel knusprig rösten, die grünen Paprikawürfel dazugeben & überschüssiges Fett abseihen.
2. In die Sauce geben, einmal aufkochen.
3. Zander würzen, in die heiße Sauce geben und 4 min garen, nicht rühren nur schwenken.