

Zander mit Spinat-Kartoffel-Decke

Zutaten:

für 4 Personen

600g Zanderfilets
1 Zitronensaft
schwarzer Pfeffer
150 ml Fischfond
150 ml Weißwein
50 ml weißer Portwein
250 ml Doppelrahm
400g festkochende Kartoffeln
2 Bratbutter, (1)
500g frischer Spinat; oder ca.300g
tiefgekühlter Blattspinat
Salz
1 Bratbutter, (2)
1 Meerrettichpaste; aus dem Glas
oder der Tube
Zitronensaft

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Zanderfilets in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Pfeffer würzen. Zugedeckt kühl stellen.

Fischfond, Weißwein und Portwein auf knapp 1/3 der ursprünglichen Menge einkochen lassen. Doppelrahm beifügen und cremig einkochen lassen. Beiseite stellen.

Während die Sauce kocht, Kartoffeln schälen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Leicht salzen. In einer beschichteten Bratpfanne in der Bratbutter (1) goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Spinat waschen. In kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren.

Abschütten, kalt abschrecken und gut ausdrücken. Die Bratbutter (2) erhitzen. Zanderstreifen leicht salzen und bei mittlerer Hitze während vier bis fünf Minuten braten. In eine ausgebutterte Gratinform legen.

Sauce nochmals aufkochen und mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln und Spinat untermischen und gut heiß werden lassen. Das Ragout über den Fisch geben. Sofort in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens kurz überbacken, bis sich auf der Oberfläche goldgelbe Flecken bilden.