

# Zander nach Badischer Art mit hausgemachten Nudeln

## Zutaten:

für 6 Personen

### ZANDER

1 Zander a 1200g  
180g Pilze, rosa  
Champignons und  
Steinpilze  
50g Schalotten  
250 ml Schlagsahne  
250g Creme fraiche  
250 ml Riesling,  
trocken  
1 Zitrone  
2 Esslöffel Sahne,  
geschlagen  
80g Butter (I)  
50g Butter (II)  
Weizenmehl  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch  
Kräuter nach Belieben  
wie:  
Dill  
Schnittlauch  
Petersilie  
Kerbel  
Estragon

### NUDELTEIG

3 Eier  
2 Eigelb  
1 Esslöffel Öl  
230g Weizengrieß  
200g Weizendunst



Ich habe gestern dieses Rezept „Zander nach Badischer Art mit hausgemachten Nudeln“ nach gekocht. Habe anstatt den Nudeln mit Reis garniert.

Viele Grüße von Thomas Limbach aus 56244 Freilingen

## Zubereitung:

Den Zander ausnehmen und schuppen. Pilze putzen, in Würfel schneiden. Schalotten abziehen, ebenfalls würfeln. Den Zander mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, den Bauch mit einigen Kräuterstielen und 2 Zitronenscheiben füllen und in Mehl wenden. In einer großen Pfanne die Butter (I) aufschäumen lassen und den Zander darin anbraten, Pilz- und Schalottenwürfel dazugeben und 20 Minuten in den Backofen bei 230°C schieben. Mit dem Riesling und der flüssigen Sahne ablöschen, mehrmals damit übergießen und in der Pfanne leicht bräunen lassen. Anschließend den Zander herausnehmen und warmstellen. In die Sauce vorsichtig die restliche kalte Butter und Creme fraiche einarbeiten und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch abschmecken, reichlich Kräuter dazugeben und die geschlagene Sahne unterrühren. Die Sauce über den Zander geben. Die Zutaten für die Nudeln zu einem festen Teig verkneten. 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und fein schneiden. In Salzwasser einmal kurz kochen lassen, abgießen, in Butter schwenken und zum Zander servieren.

Die Kochrezeptesammlung von [www.dstumpf.de](http://www.dstumpf.de)