

# Zander und Speckkohl mit Paprikasauce

## Zutaten:

für 4 Personen

1200g Weißkohl 800g netto  
80g Speck, durchwachsen in  
Scheiben  
2 Esslöffel Zucker  
60g Butter  
200g Zwiebeln, feingewürfelt  
3 Esslöffel Weißweinessig  
200 ml Weißwein, trocken  
Salz  
Pfeffer  
400g Paprikaschoten  
2 kleine Knoblauchzehen  
durchgepresst  
2 Esslöffel Paprikapulver,  
rosenscharf  
3 Esslöffel Wermut, weiß  
250g Creme double  
1 Prise Zucker  
450g Zanderfilets ohne Haut und  
Gräten  
60g Meerrettichwurzel  
200 ml Fischfond

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

## Zubereitung:

Den Weißkohl schälen und den Strunk herausschneiden. Den Kohl auseinanderblättern und die dicken Blattrippen entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Speck fein würfeln.

Den Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen. Die Hälfte der Butter, die Hälfte der Zwiebeln und den Speck dazugeben und darin andünsten. Mit Essig und Wein ablöschen. Die Kohlstreifen untermischen, salzen und pfeffern. Den Kohl zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten dünsten, dabei öfter umrühren.

Inzwischen die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Restliche Zwiebeln, Knoblauch und Paprikawürfel in der restlichen Butter andünsten. Das Paprikapulver unterrühren. Wermut und Creme double zugeben und 3 Minuten sämig einkochen. Die Sauce mit Salz und Zucker würzen.

Die Zanderfilets nochmals nach Gräten kontrollieren, noch vorhandene mit einer Pinzette herausziehen. Den Fisch in 20 g schwere Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Den Meerrettich schälen.

Den Fischfond in einem breiten Topf aufkochen und von der Herdplatte ziehen. Die Fischstücke einlegen und 3 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen das Weißkohlgemüse und die Sauce erhitzen. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Fischstücke auf das Gemüse setzen und mit der Paprikasauce begießen. Den Meerrettich fein darüber raspeln. Dazu passen in Butter und Dill geschwenkte Salzkartoffeln.