



# Gefülltes Zanderfilet auf „Elsässer Art“, mit Rieslings-Kapernsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Verblüffend einfach, schnell gemacht und so.... lecker !

## Zutaten

- 4 Stück taufrische, flach geschnittenes Zanderfilet ohne Haut à 180g
- 200 g gegartes, naturelles Rieslingssauerkraut
- 1/4 l trockener Elsässer Riesling
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 2 El Crème fraîche
- 1 El geschlagene Sahne
- 30 g Murcia Kapern, gehackt
- 4 Scheiben mageren Speck, kross gebraten
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 30 g kalte Butter
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der gefüllte Zander:

### Schritt2

Die flach und dünn portionierten Zanderfilets ev. noch etwas klopfen, drücken. Eine große, herkömmliche Suppenkelle damit auslegen und in die Mitte 1 - 2 El gegartes Rieslings Sauerkraut geben. Den überstehenden Fisch einschlagen, kugelförmig andrücken, salzen pfeffern.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Die Schalotten in einer ausreichend großen Casserole mit etwas Butter glasig anschwitzen und den Zander dazu setzen.

### **Schritt5**

Mit dem Riesling angießen und für 5 - 6 min. bei geschlossenem Deckel „leise köcheln“ lassen, keinesfalls übergaren.

### **Schritt6**

Den Fisch leicht glasig lassen, heraus nehmen, warm halten und sich der Soße widmen.

### **Schritt7**

Die Rieslings-Kapernsoße:

### **Schritt8**

Den ausgetretenen Pochierfond etwas reduzieren, Zitronensaft, etwas Kapernfond und Crème fraiche dazu geben, verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren.

### **Schritt9**

Nachschmecken, mit etwas kalter Butter vermischen, die gehackten Kapern und die geschlagene Sahne unterheben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Den warm gehaltenen Fisch mit der Rieslings-Kapernsoße üppig überziehen und mit einer kross gebratenen Scheibe Speck belegen.

### **Schritt12**

Dazu reiche ich einige oval tounierte, gebutterte Salzkartoffel mit frischem Schnittlauch und natürlich ein kühles Glas Elsässer Riesling.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** kapern, rezepte aus dem elsass, riesling, Sauerkraut, speck, zander

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-zanderfilet-auf-elsaesser-art-mit-rieslings-kapernsosse/>