

# Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Apfel - Weinkraut, Schinchenchips und gratiniertem Kartoffelpürrèe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig, herzhaft, Zander mit Apfel - Weinkraut, Schinchenchips.

## Zutaten

- Für das Zanderfilet:
- 4 Stück küchenfertiges Zanderfilet à 180 g
- Etwas Öl und Butter zum Braten
- Saft ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl zum bestäuben
- 4 Scheiben Knochenschinken
- Für das Apfel - Weinkraut:
- 400 g mildes Weinsauerkraut
- 1 mittelgroße Zwiebel in dünnen Scheiben
- ¼ l Apfelwein
- 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken, 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner im Teebeutel - Laschenfilter
- Etwas Butter
- 1 Prise Zucker
- Für das gratinierte Kartoffelpürrèe:
- 400 g gestampfte Kartoffeln
- 30 g Butter
- ¼ l heiße Milch
- Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- 1 El Paniermehl, gemischt mit 1 El geriebener Parmesan

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Apfel - Weinkraut:

## **Schritt2**

Die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und das Weinkraut dazu geben. Mit dem Apfelwein aufgießen, eine Prise Zucker und den Gewürzbeutel dazu geben, nicht zu weich garen.

## **Schritt3**

(Ideal in einem Teebeutel - Laschenfilter, praktisch zum Entfernen)

## **Schritt4**

Das Zanderfilet:

## **Schritt5**

Zunächst unter fließendem Wasser waschen, auf Küchenkrepp trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren, leicht mit Mehl bestäuben.

## **Schritt6**

In heißem Öl zunächst auf der Hautseite, knusprig braun 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze anbraten. Einmal wenden, zurückziehen und in der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen, nicht übergaren, leicht glasig halten.

## **Schritt7**

Die Schinkenscheiben halbieren oder dritteln und kross heraus braten.

## **Schritt8**

Das gratinierte Kartoffelpürrée:

## **Schritt9**

Die weich gekochten Kartoffeln stampfen, die Gewürze und die Butter verarbeiten, erst jetzt die Milch unterheben.

## **Schritt10**

In einen Spritzbeutel geben.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Auf einem vorgewärmten Teller eine 10 cm große Pürrée - Rosette spritzen und mit der Panierbrot - Parmesanmischung bestreuen. Etwas flüssige Butter darüber träufeln und unter den glühenden Grillschlangen des Backofens appetitlich überkrusten.

## **Schritt13**

Das Apfelwein Sauerkraut in die Mitte geben, die Zanderfilets darüber anrichten und mit 2 - 3

gebraten Schinkenchips servieren.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** nicht nur für jeden tag, schinkenchips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zanderfilet-auf-der-haut-gebraten-mit-apfel-weinkraut-schinkenchips-und-gratiniertem-kartoffelpuerree/>