

ZANDERFILET MIT ERDBEER-PAPRIKA-SALSA



*Das Erdbeeren und Fisch so gut miteinander harmonieren,
haben sie der gerösteten Paprika zu verdanken,
welche die beiden miteinander verbindet.*

| | | | |
|---------------|---------------------------|---------------------------|---------------|
| <i>Salsa:</i> | 1 rote Paprikaschote | 1 EL Olivenöl | <i>Fisch:</i> |
| | 1/2 Schalote | 1 EL Butter | |
| | 8-10 Erdbeeren | 500-600 g Zanderfilet | |
| | 1 Handvoll Blutampfer | Salt | |
| | 2-3 Stängel Petersilie | frisch gemahlener Pfeffer | |
| | 1 EL Olivenöl | | |
| | Saft einer Zitrone | | |
| | Salt | | |
| | frisch gemahlener Pfeffer | | |

Backofen auf 200 °C vorheizen. Paprikaschote im Ofen rösten, bis sie schwarz ist. Abkühlen lassen, dann von Haut und Kernen befreien. Geröstetes Paprikafruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalote schälen, Erdbeeren putzen und beides ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Blutampfer und Petersilie fein hacken und zusammen mit den Paprika-, Schalotten- und Erdbeerwürfeln in einer Schüssel mit Olivenöl, Zitronensaft, Salt und Pfeffer vermengen und abschmecken.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Zander portionieren und mit der Hautseite nach unten hineinlegen, salzen und pfeffern und bei niedriger bis mittlerer Hitze vorsichtig 3-5 Minuten braten, bis die Haut schön knusprig und der Fisch an der Oberseite noch etwas glasig ist. Dabei immer wieder mit der Olivenöl-Buttermischung übergießen. Zanderfilets mit je 2 EL Salsa anrichten.

Erbesen-Minzjüree oder knackiger Salat sind ideale Begleiter für dieses Gericht.