

Zander mit Sahnenukeln

4 Personen

- 150 gr. Zwiebeln
- 800 gr. Rote Paprikaschoten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmelkörner
- 50 gr. Butter
- 1EL Paprikapulver
- 400 ml Fischfond
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 200 gr. Bandnudeln
- 300 gr. Saure Sahne
- 800 gr. Zanderfilet geschuppt und entgrätet
- 1 Bund gehackte Petersilie

1. Die Zwiebeln und Paprikaschoten fein würfeln, den Knoblauch durchpressen. Alles mit dem Kümmel in der Butter kräftig andünsten Paprikapulver schnell unterrühren, den Fischfond dazugeben, salzen, pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 min garen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Haarsieb gießen.
2. Nudeln in Salzwasser kochen, abtropfen und mit der Sauren Sahne in einem Topf mischen, salzen und pfeffern.
3. Das Zanderfilet in Stücke (a 50 gr.) schneiden, salzen, pfeffern und in heißem Öl auf der Hautseite 3 min. knusprig anbraten. Die Stücke wenden, die Sauce dazugießen und bei mittlerer Hitze 2 min. leicht kochen und die Petersilie untermischen.
4. Schritt 2. und 3. Parallel zubereiten und dann alles heiß auf Tellern anrichten.