Nudeln Rezepte

Zander Auf Zucchininudeln

Anzahl: 6 Portionen
Gattung: Fisch, Gemüse, Zander, Zucchini

3		Zucchini a 200 g
60	g	Schalotten
50	g	Butter
200	ml	Schlagsahne
100	ml	Gemüsefond
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Zitronensaft
12		Zanderfilets a 60 g, - küchenfertig
50	g	Mehl
4	Essl.	Olivenöl
		Basilikumblätter; zum - Garnieren

---

*als Fischgang Zucchini waschen, putzen, zuerst längs in 3 mm dünne Scheiben (Aufschnittmaschine), dann längs in dünne Streifen schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln.

Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen. Schalotten darin glasig dünsten. Sahne und Gemüsefond zugießen und in 5 Minuten offen um 1/3 einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Zucchini 2-3 Minuten darin ziehen lassen und beiseite stellen.

Zanderfilets auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zanderfilets zuerst bei starker Hitze auf der Hautseite 2 Minuten anbraten. Die Hitze zurückschalten, die Filets wenden und 3-4 Minuten offen gar ziehen lassen.

Inzwischen die Zucchininudeln wieder erwärmen. Zucchininudeln und Zanderfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.