

Zandergulasch

Zutaten

600 g	Zanderfilet mit Haut, geschuppt	
150 g	Zwiebeln	
2	Paprikaschoten, rot	
1	Paprikaschote, grün	
50 g	Speck, durchzogen	
1	Knoblauchzehe	
2 EL	Olivenöl	
1 TL	Paprikapulver, edelsüß	Weiteres:
1/16 l	Weißwein	Pfeffer(weiß)
½ l	Fischfond	Zitronensaft (halbe)
1/8 l	Schlagobers	Salz



Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Zanderfilet in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
2. Zwiebeln schälen, feinwürfelig schneiden.
3. Paprikaschoten halbieren, entkernen, nach Farbe gesondert mit dem Speck in Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.

Sauce:

1. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch hell rösten, rote Paprikawürfel (1/2 Stücke) anschwitzen.
2. Mit Paprikapulver bestreuen, durchführen, sofort mit Weißwein ablöschen.
3. Fischfond zugießen, mit Salz, Pfeffer würzen, aufkochen und Schlagobers begeben. 20 Minuten köcheln lassen, mixen und passieren.

Gulasch, Einlage:

1. Speckwürfel knusprig rösten.
2. Die jardiniere geschnittenen grünen Paprikawürfel dazugeben und überschüssiges Fett abseihen.
3. Beides in die Sauce geben, einmal aufkochen. Den Zander mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
4. In den heißen Gulaschansatz geben und ohne zu kochen 4 Minuten garen. (Nicht rühren, nur schwenken!)

Hinweis

- Als Beilage Erdäpfel, Reis oder Nudeln.