

## Zanderfilet auf Paprikakraut

6 Portionen

### **Zanderfilet:**

6 Zanderfilets zu je 150g  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
(Reis-) Mehl  
Fett zum Braten

### **Paprikakraut:**

500g Sauerkraut  
3 Paprika (rot, gelb, grün)  
2 Zwiebeln  
3 EL Öl  
2 Knoblauchzehen,  
in Scheiben geschnitten  
125ml Weißwein  
250ml Obers  
250ml Gemüsefond (S. 135)  
Salz, Pfeffer  
Thymian, Kümmel  
Chilisauce, Paprikapulver

### **Beilagentipp:**

*Zu diesem Gericht passen hervor-  
ragend Grammelknödel (S. 32)  
oder eine Blunzenterrine (S. 120).*

### **Weinempfehlung:**

*Roter Veltliner Steinberg 2017,  
Weingut Fritz, Zaussenberg*

Für das Paprikakraut die Paprika waschen, entkernen und in 3mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, mit Knoblauch und Paprikastreifen in heißem Öl anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen und mit Fond und Obers aufgießen. Mit Thymian, Chilisauce, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, das Sauerkraut dazugeben und ca. 10 Minuten kochen. Bei Bedarf noch etwas Fond nachgießen.

Die Zanderfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestreuen und in einer heißen Pfanne in Fett auf der Hautseite knusprig braten, kurz wenden und auf dem Paprikakraut anrichten.