

Zander – Paprika - Tarhonya



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 45 min

Zutaten für 4 Personen

- 4 Zander Filets
- 3 Schalotten oder Zwiebel
- 150 ml Gemüsesuppe/Fond
- Butter
- 1/8 lit Obers
- 100 ml Wasser
- 150 gr. Tarhonya
- 2 EL Topfen
- 2- 3 EL Speckwürfel
- 2-3 El Schalotten oder Zwiebel für die Tarhonya
- Paprikapulver, Knoblauch, Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Weißwein

Zubereitung:**Paprikacreme**

Schalotten fein hacken, Paprika vom Strunk befreien und ebenfalls fein hacken, Olivenöl in einem Topf geben und Schalotten darin leicht anschwitzen, Paprikastücke einige Minuten mitanschwitzen, mit Weißwein ablösen und noch ein gutes Stück Butter dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Hitze reduzieren und 15 – 20 Minuten leicht schmurgeln lassen.

Danach Obers dazu und das Ganze einige Minuten bei stärkerer Hitze einkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb seihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken!

Tarhonya:

In einem Topf ein Stück Butter oder Olivenöl anlaufen lassen, 2-3 EL gehackten Zwiebel oder Schalotten und die Speckwürfel kurz anrösten, die Tarhonya dazu und gut durchrösten.

Mit Wasser oder Rindsuppe auffüllen und für 15-20 min im Rohr bei 180 Grad weiterkochen lassen.

Nach dem Rohr die Tarhonya mit Salz und Pfeffer abschmecken und den groben Topfen unterheben.

Zander:

In einer beschichteten Pfanne, etwas Olivenöl anlaufen lassen. Die zu geputzten Zanderfilets mit Salz, Knoblauch und Paprikapulver würzen und in der Pfanne glasig braten.

Wer gerne eine etwas knusprige Zanderhaut möchte, kann den Zander auf der Hautseite noch in etwas Brösel/ Mehlgemisch tauchen und nur auf der Hautseite braten.

Gefällig Anrichten und gutes Gelingen!