

Zanderfilet Mailänder Art



Zutaten:

500 – 600g Zanderfilet
Salz, weißer Pfeffer
Sojasauce - Zitronensaft
Mehl
4 Eier
100g frischer Parmesan
oder Bergkäse
Fett oder Öl zum Ausbacken

Tomatensauce:

4 reife Tomaten
1 kleine Zwiebel
50g Sellerie und Karotten
1 EL Tomatenmark
ca. ¼ l Wasser
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
Butter zum Anrösten

400g Spaghetti
Salzwasser zum Kochen
Etwas Butter
Frisches Basilikum zum
Garnieren

Zubereitung:

Zanderfilet gut waschen und mit einem Tuch abtupfen. In 8 gleich große Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder Sojasauce würzen. Anschließend das Filet in Mehl tauchen.

Die Eier versprudeln, leicht salzen und mit dem geriebenen Käse vermischen.

Die bemehlten Zanderfilets eintauchen, in einer heißen Pfanne mit Öl goldgelb ausbacken und dann warm halten.

Für die Tomatensauce die Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter anrösten. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendes Wasser geben und schälen. Anschließend würfelig schneiden. Sellerie und Karotten ebenfalls würfelig schneiden und mitrösten. Mit dem Wasser aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Tomatenmark und Knoblauch würzen und leicht köcheln lassen.

Gleichzeitig in kochendem Salzwasser mit ein paar Tropfen Öl die Nudeln oder Spaghetti kochen. Abseihen, mit Butterflocken verfeinern und gemeinsam mit dem fertigen Zanderfilet anrichten.

Mit frischem Basilikum garnieren und dazu die Tomatensauce servieren.