

Kremser Zander im Weinteig



Zutaten für 4 Personen

- 4 schöne, große Zanderfilets
- Fleur de Sel
- Zitronensaft
- Mehl
- Butterschmalz
- Zitrone zum Garnieren

Für den Weinteig

- 180-200ml Grüner Veltliner
- 2 Eigelb
- 165g glattes Mehl
- 3El geschmolzene Butter
- feines Salt
- Eiweiß

Zubereitung

Zuerst den Weinteig herstellen. Hierzu Wein und Eigelb mit der geschmolzenen Butter, dem Mehl sowie je nach Geschmack 1-2 Tl Salz zu einem Teig verrühren. Nun ca. 30 Minuten rasten lassen.

Sollten die Filets noch nicht gehäutet oder entgrätet sein, das Filet häuten und sorgfältig entgräten. Anschließend mit kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen. Nun die Filets von beiden Seiten salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Filets in Mehl wenden. Aus dem Eiweiß Schnee schlagen und unter den Teig heben. In einer Pfanne viel Butterschmalz erhitzen – die Filets durch den Weinteig ziehen und in einer Pfanne leicht schwenkend ausbacken (Ca. 3 Minuten auf jeder Seite) bis sie goldbraun sind. Die Filets herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Am Teller mit Zitronenspalten servieren.

Wir empfehlen dazu einen schönen Kartoffelsalat und einen Feldsalat. Am besten mit Traubenkernöl.