

# ZANDER MIT SCHMORGURKEN

PORTIONEN: 4



**BIERTIPP:**  
Rieder Helle Weisse



## ZUTATEN

Zander (ca. 200–250 g)  
Salz, weißer Pfeffer  
1 TL Kümmel  
Saft von 1 Zitrone  
500 g Schmorgurken  
1 Schalotte  
4 EL Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
Zitronenschale  
2–3 EL Mehl  
1 EL Sauerrahm  
1 EL Obers

## ZUBEREITUNG

Zander waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft würzen.

Gurken schälen, halbieren, Kerne entfernen und in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Schalotte fein hacken und in 1 EL Butter glasig dünsten. Gurken zugeben, kurz anbraten und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zitronenschale hinzufügen und etwa 15 Minuten zugedeckt schmoren.

Fischfilets leicht in Mehl wenden. In einer großen Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Filets zuerst auf der Hautseite etwa 4–5 Minuten braten. Wenden und weitere 1–2 Minuten fertig garen.

Zitronenschale aus den Gurken entfernen. Sauerrahm und Obers einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmorgurken auf Teller geben und den gebratenen Fisch darauf anrichten.

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

**OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!**

