

Gebratener Zander auf Pappardelle amatriciana



Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce und die Pappardelle:

- 2 Zwiebeln
- 200 g Pancetta (ital. Bauchspeck)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- Zucker
- 1 TL Tomatenmark
- 50 g geriebener Pecorino
- 500 g Tomaten aus der Dose
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Butter
- 600 g Pappardelle
- 1 Bund Petersilie

Für den Zander:

- 2 Zanderfilets (a 400 g mit Haut) kleinere Menge nehmen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL kalte Butter

Zubereitung:

1. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, den Speck in Streifen schneiden. Den Knoblauch ungeschält andrücken. Die Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Speck und Knoblauch darin andünsten.
2. 1/2 TL Zucker daüberstreuen und karamellisieren. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten und mit dem Wein ablöschen. Die Dosentomaten im Mixer fein pürieren und zu den Zwiebeln geben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und beiseitelegen. Die Stiele zur Tomatensauce geben und die Sauce bei schwacher Hitze etwa 2 bis 3 Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser nachgießen.
3. Für den Zander die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets auf der Hautseite bei schwacher Hitze 8 Minuten braten. Thymian und Rosmarin waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch ungeschält andrücken. Wenn der Zander fast gar ist, die kalte Butter, Rosmarin, Thymian und den Knoblauch dazugeben, den Fisch wenden und immer wieder mit der Butter beträufeln.
4. Die Pappardelle nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Petersilienblätter fein hacken und mit etwas Nudelkochwasser zur Tomatensoße geben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
5. Die Pappardelle mit der Tomatensauce mischen, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Pecorino bestreuen. Die Fischfilets halbieren und jeweils eine Hälfte auf dem Teller anrichten.