

# Zanderfilet im "Baggersteig" auf Blattspinat an zweierlei Paprikasaucen

## Zutaten:

2 Zanderfilet ohne Haut, ca. 120-150 g schwer  
Zitronenmelisse  
Dill  
Kerbel  
1 große Kartoffel  
1 Ei  
etwas Mehl  
100 g weiße Fischabschnitte

## Für die Paprikasauce:

je 2 gelbe und rote Paprikaschoten  
1 Zwiebel  
200 ml Sahne  
100 ml Fischfond  
Gewürze

## Zubereitung:

Die geschälte, rohe Kartoffel fein reiben, die zu Mus verarbeiteten Fischabschnitte, Ei und Mehl zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und abschmecken. Das mit Salz, Pfeffer, Worcester und den Kräutern marinierte Zanderfilet in Mehl wenden, durch den Kartoffelteig ziehen und in reichlich Butter/Olivenöl ausbraten. Zwiebel und Paprika in feine Streifen schneiden. Getrennt nach Farbe mit je einer 1/2 Zwiebel weich dünsten. Jeweils die Hälfte der Flüssigkeit zu den Paprika geben. Etwas einkochen. Mit dem Zauberstab zerkleinern, passieren und abschmecken. Eventuell noch etwas einkochen. Den Blattspinat mit Zwiebelwürfeln in brauner Butter anschwanken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abwürzen. Die Soße nebeneinander auf einem Teller anrichten, den Fisch aufsetzen und den Spinat dazugeben.