

# Zander auf der Haut gebraten

## mit Steinpilzen und Kartoffelravioli



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Zander  
150g Mehl  
3 Volleier  
4 große Kartoffeln, mehlig  
350g Steinpilze

30g Crème fraîche  
1 Bund Blattpetersilie  
50g Butter  
Butterschmalz  
Olivenöl

Salz, Pfeffer  
Muskat  
Rosmarin  
Thymian und  
Knoblauch

Das Mehl mit den Eiern, etwas Olivenöl und warmen Wasser zum Nudelteig kneten, anschließend 20 min ruhen lassen. Kartoffeln kochen und anschließend mit Crème fraîche quetschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den fertigen Nudelteig dünn ausrollen und in Abständen von ca 5 cm kleine Häufchen von etwa 5-10 g verteilen. Um den Püree herum den Nudelteig mit Eigelb bestreichen und eine zweite dünn ausgerollte Nudelteigschicht drüberlegen. Die Ränder fest andrücken und ausstechen und im siedenden Salzwasser 5min ziehen lassen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden und in Butterschmalz anbraten. Mit fein geschnittener Blattpetersilie, Salz und gemahltem Pfeffer würzen. Pfanne mit Oliveöl erhitzen, Zander auf der Haut knusprig braten. Anschließend wenden und Aromate wie Thymian, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben.

Guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier  
Küchentechnik seit 1931

Gerd Kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeier