

## Gebratener Zander auf Curry-Spätzle

### Für 4 Personen

1 EL Currypulver	1 TL Kurkuma	500 g Mehl
8 Eier (Kl. M)	1 Muskatnuss	4 St Frühlingszwiebeln
50 g Spargel, grün	50 g Zuckerschoten	1 Paprikaschote, gelb
1 Paprikaschote, rot	5 EL Olivenöl	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	100 ml Fischfond	100 ml Weißwein
200 ml Sahne	4 Zanderfilets	1 Zitrone
50 g Butter, kalt	0,5 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer	Chili	

Currypulver und Kurkuma mit dem Mehl mischen. Das Ganze in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Drei Eier trennen. Die übrigen ganzen Eier, die Eidotter und einen Teelöffel Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Den Spätzleteig mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt ohne zu reißen. Sonst noch etwas Mehl oder Wasser untermengen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen. Den Spätzleteig in das kochende Wasser drücken und die Spätzle garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Oder, für Geübte, den Spätzleteig vom Brett schaben. Die Frühlingszwiebeln abziehen. Das untere Drittel des Spargels schälen. Die Zuckerschoten putzen. Die Paprikaschoten vom Strunk befreien. Das Gemüse je nach Größe halbieren oder in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die vorbereiteten Gemüse darin anbraten. Unter Wenden circa drei Minuten anbraten, die Spätzle dazugeben und weitere zwei Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Für den Rieslingschaum Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, mit Fischfond, Weißwein und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und im restlichen Olivenöl auf der Hautseite etwa vier Minuten anbraten. Dann wenden und eine weitere Minute braten. Anschließend die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und die kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen. Das Schnittlauch in feine Rollen schneiden und zwei Esslöffel unter das Gemüse rühren. Das Zanderfilet mit den Spätzle und dem Weißweinschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. September 2010