

# Gerhardts Rezept des Monats

## Zander mit Ratatouille und feinen Nudeln

### Zubereitung

1. Die Eiernudeln in reichlich Salzwasser mit etwas Olivenöl kochen.
2. Tomaten, Paprika und Zucchini in Würfel schneiden.
3. Die Zwiebelwürfel und den gedrückten Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, die Gemüsewürfel dazugeben und mit anschwitzen.
4. Mit dem Rivaner ablöschen, mit Sangrita auffüllen und bissfest kochen. Zum Schluss das Basilikum-Pesto beugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Zander vom Grätenstrang befreien (siehe „Tipp“). Den Fisch würzen, in Mehl wenden (mit Kartoffelstärke wird er noch knuspriger), mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne mit etwas Olivenöl einlegen und mit einem Teller beschweren, so dass der Fisch sich nicht wölben kann.
6. Den Zander nur auf der Hautseite 2 bis 3 Minuten garen; er soll goldbraun und knusprig werden.
7. Die gekochten Nudeln in Butter mit etwas Salz schwenken. Auf einen großen Teller geben, das Ratatouille darum verteilen und den Zander in die Mitte platzieren.

**Unser Tipp:** Zum Entgräten streicht man mit den Fingern mittig gegen die Fasern am Fischfilet entlang und entfernt dann die Gräten mit einem sauberen Schnitt.

### Zutaten für 4 Personen

4 große Zanderfilets mit Haut (ohne Schuppen)  
1 Päckchen chinesische Eiernudeln  
10 reife Tomaten  
1 gewürfelte rote Paprikaschote  
1 gelbe Paprikaschote  
2 Zucchini  
1 gewürfelte rote Gemüsezwiebel  
1 zerdrückte Knoblauchzehe  
0,3 l trockener Rivaner  
0,2 l Sangrita Picante  
3 EL Basilikum-Pesto  
1 EL Butter  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Olivenöl

## Gerhardts Weinempfehlung

Unten im Fluss schwimmen die Fische und am Hang reifen die Trauben für den passenden Wein. So soll es sein. Wir haben saftigen Edelfisch auf dem Teller – in der Version „Picante“. Da bestehen nur Weine der gehobenen Mittelklasse. Es passen milde, gereifte, halbtrockene aromatische Weine.

