Zanderfilet gebraten nach Hausmacher Art

Zutaten für 4 Portionen:

500-600g frische Zanderfilets
(es kann auch TK Ware sein)
2 Prisen Meersalz aus der Mühle
2 Prisen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ca. 40-50g Mehl (405er)
2 Thymian zweige
6 El Butterschmalz (zum Braten)
100g gute Markenbutter

Abbildung ähnlich

Zubereitung:

Die Zanderfilet (bei TK Ware vorher auftauen) mit einem Küchentuch trocken tupfen, auf beiden Seiten leicht mit Salz & Pfeffer würzen, dann etwas mit Mehl bestäuben, danach das übrige Mehl abschütteln.

In einer geeignet großen Pfanne den Butterschmalz erhitzen, dann die Fischfilets auf der Hautseite für 2-3 Minute kross anbraten, aber aufpassen dass nichts anbrennt.

Danach den Thymian zweige hinzulegen, den Fisch wenden und 1-2 Minuten auf Mittlerer Hitze anbraten. Jetzt den Herd ausschalten und die gute Butter (ich persönlich verwende gerne die gesalzene Buttervariante) hinzugeben, kurz aufschäumen lassen und die Fischfilet mehrmals mit der Butter übergießen.

Die Zanderfilets aus der Pfann auf vorgewärmte Teller geben, dazu können Bratkartoffel oder Salzkartoffel serviert werden!

Anmerkungen:

1. Meiner Meinung nach gehört zu einem so edlen Fisch keine Sauce, da diese den Geschmack des Fisches verdirbt!

2. Wenn z. B. Bratkartoffel, Salzkartoffel oder Reis zum Fisch serviert wird, kann man eine **Helle** Sauce in einer separaten Karaffe servieren um die Beilage zu begießen, aber bitte niemals den Fisch!