

Knusprig gebratenes Zanderfilet in Polentakruste - auf sautierten Pfifferlings-Tagliarini

Zutaten für 4 Personen:

600 g Zanderfilet portioniert
600 g frische Pfifferlinge
50 g durchwachsenen Schinkenspeck
2 kleine Gemüsezwiebeln
2 Tomaten
1 Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
100g Butter
100 g Maisgrieß / Polenta
500 g frische Tagliarini

Zubereitung:

Den Zander mit Pfeffer und Zitronensaft leicht marinieren. Die Pfifferlinge gut putzen und gründlich waschen. Die Zwiebeln klein würfeln, die Tomaten häuten und in Würfel schneiden sowie den Speck klein schneiden und die Petersilie hacken.

Die Tagliarini nach Anleitung in Salzwasser kochen.

Dann zwei Pfannen auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze vorwärmen. Die Butter darin schmelzen lassen. Den Zander jetzt erst salzen und im Maisgrieß wenden und in einer Pfanne goldgelb braten. Währenddessen in der anderen Pfanne den Speck mit Butter auslassen, die Zwiebeln andünsten und die geputzten Pfifferlinge mit anbraten. Die fertig gekochten Tagliarini dazugeben und durchschwenken. Zum Schluss die gewürfelten Tomaten mit der Petersilie unterheben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle mit den Pfifferlingen auf Tellern anrichten und den knusprigen Zander darauf legen. Nach Belieben mit Zitrone und Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

