

## Pfannkuchentorte mit Zanderfilets auf Paprikasauce

**Zubereitungszeit:**

**ca. 60 Minuten**

### Zutaten für 4 Personen

Ca 450 g Zander oder Regenbogenforellenfilets

3 Paprikaschoten, rot

5 EL Olivenöl

4 Thymianzweige

120g Mehl

2 Eigelbe

1 Ei

200ml Milch

20g flüssige Butter

150 ml eiskalte Sahne

Saft von 0,5 Zitrone

Je 150 g Karotten und Zuckerschoten, fein gewürfelt und blanchiert

2 EL Schnittlauchröllchen

Zitronensaft

50g geschlagene Sahne

1 Eigelb

40 g Parmesan



**weiter auf Seite 2**

### Zubereitung:

Die Zanderfilets enthäuten und klein würfeln. Eine Hälfte davon für ca 20 Minuten in das Gefrierfach geben, die andere Hälfte in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 160° vorheizen

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, mit Olivenöl vermischen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen.

Thymianzweige zugeben, salzen, in den Ofen schieben und 30 Minuten schmoren lassen.

Mehl, Eigelbe, Ei, Milch, etwas Salz und die flüssige Butter zu einem glatten Teig verquirlen. 5 Stk Pfannkuchen nicht zu dick, mit einer Größe lt Springform, ca 22cm ausbacken.

Die angefrorenen Zanderwürfel mit Sahne, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mit Zauberstab zu einer glatten Farce pürieren.

Die restlichen Zanderwürfel, die blanchierten Gemüsewürfel und die Schnittlauchröllchen unter die Farce heben.

Die Pfannkuchen mit etwas Zitronensaft bepinseln und abwechselnd mit der Zandermasse in eine Springform einschichten.

Sahn, Eigelb und Parmesan verrühren und über die Torte verteilen.

Anschließend für ca 25-35 Minuten in den auf 160° vorgeheizten Ofen geben.

**weiter auf Seite 2**

1 Schalotte, fein gewürfelt  
1-2 Knoblauchzehen fein gewürfelt  
(nicht zu viel)  
3 EL Olivenöl  
Paprikapulver  
100 ml Weißwein  
150 ml Fischfond  
50 ml Sahne  
1,5 EL geschlagene Sahne  
30 g Butter

Die Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen, schälen und mit Schalotten-Knoblauchwürfel und Paprikapulver in Olivenöl kurz andünsten. Mit Wein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen.

Einmal aufkochen lassen, dann mit dem Zauberstab fein pürieren und mit Salz und Chili abschmecken.

Zum Schluss unter die Sauce etwas Sahne und Butter mixen.

Die Torte aus dem Ofen nehmen, Stücke schneiden und mit der aufgemixten Paprikasauce anrichten.

**Weinempfehlung:**

Weißwein – Grauer Burgunder 2015er 14,5%

**Kochabend:**

2. Mai, 2018 / Diesel