

"Braungebratener Havelzander"

je Portion 1 Scheibe Zander (etwa 200 g), 4 Essl. Öl, 4 Essl. Butter, 2 bis 3 Essl. Mehl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Den gut geputzten und gewaschenen Zander in Scheiben von etwa 200 g schneiden, von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und etwa 20 Min. marinieren lassen.

Die Fischstücke in Mehl wenden und zunächst in heißem Öl knusprig braten, dabei häufig wenden und mit Bratfett übergießen, dem nach und nach zur geschmacklichen Verbesserung die Butter zugegeben wird. Zum Schluss einige Spritzer Zitronensaft in das Bratfett geben und die angerichteten Zanderschnitten damit übergießen.



Mit Zitronenecken, Petersilie und Kopfsalat garnieren und dazu Kartoffel-, Speck- oder Mayonnaisensalat servieren.

(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)