

Madeira-Fischfilet in Passionsfrucht-Sauce

Tanja Funk, Turgi: «In Madeira wird für diese exotische Spezialität Degenfisch verwendet. Da es diesen hier nicht gibt, haben wir ihn durch Zander ersetzt. Schmeckt genauso köstlich!»

Zutaten	Zubereitung
Für den Fisch 600–800 g Zander oder Kabeljau 2 Eier 3 EL Olivenöl 2–3 kleine Bananen 4–5 EL Mehl 4 EL Zitronensaft Für die Sauce 3–4 Passionsfrüchte 3 EL Madeira (alternativ: Marsala) 3–4 EL Rahm 1 EL kalte Butter 1 TL Piment d'Espelette (oder Chilipulver)	1. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit einem Teelöffel auslösen. In eine kleine Pfanne geben und kurz erhitzen. Madeira und Rahm einrühren. 2. Die kalte Butter in Flöckchen mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Die Sauce mit Salz und Chili würzen. Wer's gerne schärfer mag, verwendet die doppelte Menge Chili. 3. Die Sauce bis zum Servieren beiseitestellen. 4. Fischfilet abspülen, trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Eier verquirlen. 5. Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Fischfilets zuerst beidseitig im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen. Filets in die Pfanne geben und auf beiden Seiten 4–5 Minuten goldbraun braten. Im Ofen warm stellen. 6. Die Bananen der Länge nach halbieren und beidseitig im verbleibenden Fischbratfett anbraten. 7. Die Passionsfrucht-Sauce kurz aufwärmen. Fischfilets, Bananen und Sauce auf (vorgewärmten) Tellern anrichten. Dazu passen Reis oder (Süss-)Kartoffeln.

