

# Donaufischer in Oberösterreich – Rund um Linz

Sonntag, 12. Juli, 17.30h, ORF 2

## Rezepte

von Thomas Traxler

### Zander im Erdäpfelmantel mit warmer Gurken-Beilage

1 kg (Donau-)Zander-Filet, in Stücke geschnitten  
8 mehligere Erdäpfel, geschält und gerieben  
Salz oder Kräutersalz  
Pfeffer  
Öl zum Braten

Das Zanderfilet wird in Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert.  
Die mehligeren, geriebenen Erdäpfel werden um das Filet gedrückt und in Öl angebraten.  
Nicht zu lange, damit das Zanderfleisch zart schmeckt.

#### Warme Gurken-Beilage

1 Salatgurke  
2 EL Butter  
½ l Schlagobers (oö: „süßer Rahm“)  
Dille

Die Salatgurke wird gewaschen und ungeschält in halbe Scheiben geschnitten.  
In Butter leicht angebraten, gesalzen und mit Schlagobers aufgegossen und nicht zu weich gedünstet. Dazu kommt die frisch geschnittene Dille kurz vor dem Servieren.

### Krebsen-Fond

3-4 Schöpfer Krebsen-Panzer  
Suppengemüse gewürfelt  
Petersilie  
Rosmarinzweige  
Krebsen-Butter  
Pfefferkörner  
Wein + Sherry + Verjus  
Olivenöl

Die Krebsen-Panzer in Olivenöl scharf anbraten. Dann das gewürfelte Suppengemüse und die Petersilie dazu geben. Die Krebsen-Butter wird hineingegeben, gewürzt und gesalzen. Dann wird mit Wein, Sherry und Verjus aufgegossen. Zum Schluss kommen noch die Rosmarinzweige dazu. Alles etwa eine Stunde gut kochen lassen. Dann abseihen und zum Weiterverwenden aufbewahren.

## Krebsen-Suppe

Krebsen-Fleisch + Krebsen-Butter nach Bedarf

2 l Krebsen-Fond

1 Zwiebel gewürfelt

½ l Schlagobers

Sherry

Gewürze, Salz

Die gewürfelten Zwiebeln werden in Krebsen-Butter angeröset. Es wird mit Sherry abgelöscht und mit Krebsen-Fond aufgegossen. Nach dem Aufkochen kommt nach Geschmack Schlagobers dazu. Dann wird die Suppe passiert.

Als Einlage kommt das Krebsen-Fleisch in die Suppe.

Dazu schmeckt ein gutes Weißbrot.