Zanderfilet auf Sauerkraut

Sauerkraut zubereiten, siehe Rezept.
Zanderfilets mit Haut je nach Größe in 3 bis 4 Teile schneiden. Den Fisch leicht mehlieren und in Butterschmalz kurz scharf anbraten, dabei die Filets mit einem Pfannenheber für kurze Zeit auf den Pfannenboden drücken, da sie sich sonst wellen. Sind die gesalzenen und gepfefferten Fischstücke fast ganz weiß geworden, die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch noch kurz ziehen lassen.
Den Fisch auf dem Sauerkraut anrichten und heiß servieren.