

Gefüllter Zander mit gegrillten Tomaten, Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

2 Zanderfilets	25 g durchwachsenen Speck	4 Kartoffeln, fest
1 Zwiebel, klein	4 Cocktailtomaten	1 Essiggurke
1 Zitrone, unbehandelt	1 Ei	20 g Parmesan
0,5 Bund Schnittlauch	125 g Crème-fraîche	1 EL Semmelbrösel
10 ml Milch	20 g Butter	2 EL Senf, mittelscharf
125 ml Gemüsefond	2 EL Kräuternessig	Rapsöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft über den Fisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch der Länge nach einschneiden, so dass kleine Taschen entstehen. Den Speck würfeln. Die Essiggurke halbieren und eine Hälfte würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck, die Gurke und die Hälfte der Zwiebeln in die Fischfilets geben. Mit Zahnstochern schließen. Das Ei mit der Milch und den Semmelbrösel mischen. Den Parmesan reiben und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze gut vermengen. Die Zanderfilets mit der Masse panieren. Die Auflaufform mit der Butter einfetten. Die Fischstücke in die Form legen und in den Ofen geben. Nach circa zehn Minuten die Crème-fraîche und die Cocktailtomaten mit in die Auflaufform geben. Die Kartoffeln abgießen und in schmale Scheiben schneiden. Den Gemüsefond mit den restlichen Zwiebelwürfeln, dem Senf und dem Essig kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fond über die Kartoffeln geben und einen Teelöffel Rapsöl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat geben. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und auf den Tellern anrichten. Die Tomaten und den Kartoffelsalat zu geben und servieren.

Angela Hottner am 22. März 2010