

## Zander-Filet mit Pilzen und Kartoffel-Perlen

### Für 2 Personen

2 Zanderfilets, ohne Haut	2 Kartoffeln, fest	1 Schalotte
100 g Kräutersaiblinge	2 Zweige Thymian	4 EL Butter
1 EL Öl	Mehl	Petersilie
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Teller warm stellen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen, schälen und kleine Kugeln ausstechen. Die Kugeln gar kochen. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen, in gleichgroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und in heißem Öl und einem Esslöffel Butter auf beiden Seiten vier Minuten lang anbraten. Einen Thymianzweig dazulegen. Das Fischfilet zwischendurch mit der Öl-Buttermischung beträufeln. Die Kräutersaiblinge putzen, die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Ganze in einem Esslöffel Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und einen Thymianzweig mit in die Pfanne legen. Die Petersilie waschen und hacken. Die gegarten Kartoffelperlen in der restlichen Butter schwenken. Die Zanderfilets auf einem Teller anrichten und die Kartoffelperlen und die Kräutersaiblinge dazugeben. Mit der Petersilie garnieren.

Inge Wolf am 29. April 2010