

# Gebratener Zander mit Spinat, Rhabarber und Pesto

## Für 2 Personen

350 g Zanderfilet, mit Haut	1 feste Kartoffel	400 g Blattspinat
4 Stangen Rhabarber, grün	1 Limette, unbehandelt	1 Knoblauchzehe
20 g Meerrettich	20 g Parmesan	50 g Butterschmalz
2 EL Butter	4 EL Olivenöl	3 EL Gemüsefond
1 EL Ahornsirup	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 TL Mandelblättchen	Zucker	Salz
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber schälen und waschen. Die Stangen schräg in Stücke schneiden, darauf achten, dass die Stücke in der Stangenform bleiben. Die geschnittenen Stangen mit einer Palette auf ein Backblech mit Backpapier heben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Ahornsirup und einen Esslöffel Limettensaft mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die Mischung auf die Rhabarberstücke geben und die Stangen im Backofen fünf bis acht Minuten garen. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad erhöhen. Die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Anschließend für zehn Minuten im Backofen bissfest weitergaren. Den Spinat waschen, trocken schleudern und etwa 25 Gramm beiseite legen. Die Knoblauchzehe andrücken. In einem Topf einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und den Spinat darin zusammen mit der angebrückten Knoblauchzehe andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, eventuell von den Gräten befreien, die Hautseite einritzen und in vier Stücke portionieren. Die Zanderfilets mit Salz und einer kleinen Prise Zucker von beiden Seiten würzen. Einen Esslöffel Olivenöl und einen halben Esslöffel Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Zanderfilets erst zwei Minuten auf der Hautseite braten und anschließend wenden. Für das Meerrettichpesto die Petersilienblätter abzupfen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett braun werden lassen. Den übrigen Spinat kurz blanchieren. Den Parmesan und den Meerrettich reiben. Den Spinat, die Mandelblättchen, den Parmesan, den Meerrettich, die Petersilie, das übrige Olivenöl, den Gemüsefond, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Eine Pfanne mit der übrigen Butter erhitzen und die Kartoffeln darin gemeinsam mit dem Thymianzweig schwenken und mit Meersalz würzen. Den Zander mit den Kartoffeln, dem Rhabarber und dem Spinat auf Tellern anrichten und mit dem Meerrettichpesto garnieren.

Anna Ainsley am 14. Juli 2010