

Zander-Filet, Kaffee-Kruste, Erbsen-Soße, Wasabi-Püree

Für 2 Personen

2 Zanderfilets a 120 g, mit Haut	500 g mehligk. Kartoffeln	25 g Erbsen
1 EL Kaffeebohnen	20 g Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Scheibe Toastbrot	100 g Butter	Butter
125 ml Milch	2 EL Olivenöl	75 ml Gemüsefond
1 Msp. Wasabipulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Grillfunktion des Backofens vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen, abgießen und abdampfen lassen. Die Milch mit 50 Gramm Butter erhitzen, das Ganze zu den Kartoffeln geben und zu einem Püree stampfen. Anschließend das Kartoffelpüree mit dem Wasabipulver und Salz abschmecken. Ein Backblech mit etwas Butter einreiben. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zanderfilets auf der Hautseite etwa drei Minuten braten und anschließend mit der Hautseite nach oben auf das gebutterte Backblech legen. Die Kaffeebohnen mittelfein zerstoßen. Das Toastbrot fein mahlen. Die Kaffeebohnen und das Toastbrot mit Pfeffer würzen und anschließend die Hautseite der Zanderfilets damit bestreuen. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, die Erbsen dazugeben, den Gemüsefond aufgießen und etwa fünf Minuten kochen lassen. Das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Zanderfilets im Backofen auf der mittleren Schiene etwa zwei Minuten überbacken. Die Zanderfilets in der Kaffeekruste mit der Erbsensoße und dem Wasabipüree auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Gschwendtner am 13. Oktober 2010