

Zander mit lauwarmem Kartoffel-Salat und Steinpilzen

Für 2 Personen

300 g Zanderfilet	300 g kleine, festk. Kartoffeln	150 g kleine Steinpilze
50 g getr. Steinpilze	2 Zwiebeln	1 Zitrone
100 g Rinderbrühe	2 TL Zucker	1 EL Weißweinessig
1 EL Butterschmalz	1 EL Olivenöl	Pflanzenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin garen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Fleischfond dazugeben und alles kurz aufkochen. Einen Esslöffel Zucker dazugeben. Die Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin rundherum goldbraun anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Steinpilze mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig mit dem Essig begießen. Die Fleischbrühe vorsichtig dazugeben und eventuell nachwürzen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Zanderfilet auf der Hautseite anbraten. Den Zander wenden und fertig garen. Die Steinpilze und das Olivenöl vorsichtig unter den Kartoffelsalat mischen. Den lauwarmen Kartoffelsalat mit Steinpilzen auf Tellern anrichten, das Zanderfilet darauf geben und servieren.

Barbara Miraglia am 06. September 2011