

Saibling, Kartoffel-Waffeln, paprizierte Pfifferlinge

Für zwei Personen

300 g Saiblingsfilet	50 g Bauchspeck	2 Zwiebeln
250 g Kartoffeln, mehlig	300 g Pfifferlinge	1 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Petersilie, glatt	1 Zweig Rosmarin
3 EL Crème-fraîche	1 EL Sauerrahm	1 Ei
50 g Emmentaler	1 EL Mehl	1 TL Paprika, edelsüß
Kartoffelstärkemehl	Butter, Essig	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mit Kartoffelstärkemehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Butter und Öl erhitzen, den Rosmarin-zweig dazugeben und den Zander zunächst auf der Hautseite etwa drei Minuten anbraten, dann wenden und kurz von der anderen Seite fertig braten. Die Kartoffeln waschen, schälen und fein raspeln. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwa die Hälfte bei Seite legen. Auch den Emmentaler und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die geriebenen Kartoffeln mit dem gewürfelten Knoblauch, den Zwiebeln, der Petersilie, dem Emmentaler und dem Bauchspeck vermischen und mit dem Ei, dem Sauerrahm, dem Mehl glatt streichen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Waffeleisen aufheizen, die Kartoffelmasse fein hinein streichen und goldgelb backen. Die Pfifferlinge putzen und gut trocken tupfen. Die Paprika waschen, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge und die Paprika zusammen mit den zurück behaltene(n) Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in Öl anbraten. Mit etwas Paprikapulver und Essig würzen. Anschließend Crème-fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Saiblingsfilet zusammen mit den Kartoffelwaffeln und den Pfifferlingen auf einem Teller anrichten.

Nadiya Orel am 05. November 2012