

Zander-Filet, Gurken-Spaghetti, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|------------------------|
| 300 g Zanderfilet, mit Haut | 2 festk. Kartoffeln, mittelgroß | 1 Salatgurke |
| 1 Zitrone | 1 Knoblauchzehe | 1/2 Bund Dill |
| 100 g Crème-fraîche | 1 EL Kürbiskernöl | 2 EL dunkler Balsamico |
| Mehl, Pflanzenöl | Salz, Pfeffer | |

Die Salatgurke und die Kartoffeln schälen. Die Kartoffeln in feine Würfel schneiden und abspülen. Die Salatgurke längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Gurkenhälften in der Spiralschneide zu Spaghetti hobeln. Den Dill hacken. Den Knoblauch abziehen und pressen. Aus der Crème-fraîche, dem Dill, etwas Kürbiskernöl, Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Die Kartoffelwürfel kurz trocken tupfen und in etwas Öl kross braten. Mit Salz würzen. Die Zitrone auspressen. Das Zanderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend auf der Hautseite kreuzweise einschneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Zander auf der Hautseite kross anbraten. Dann wenden und ganz kurz vor dem Anrichten auf der Fleischseite anbraten. Die Gurkenspaghetti mit dem Dressing mischen und auf einen Teller geben, den Zander darauf anrichten. Die knusprigen Kartoffelwürfel als Beilage dazu servieren.

Ursula Krause am 12. Dezember 2012