

Kross gebratener Zander, Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Zanderfilet, à 200 g	250 g festk. Kartoffeln	50 g durchw. Speck
1 mittelgroße Zwiebel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Bund Thymian	1 Bund Dill
1 Salatgurke	1 El mittelsch. Senf	Butterschmalz
250 ml Sahne	100 ml Rapsöl	50 ml heller Balsamicoessig
Zucker, Mehl	Salz, Pfeffer	

Das Zanderfilet waschen, salzen und pfeffern. Butterschmalz schmelzen und den Zander darin anbraten. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und hacken. Den durchwachsenen Speck in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in dem Butterschmalz anbraten. Zum Ende die Zwiebeln und den Speck dazugeben. Die Gurken schälen und in feine Streifen schneiden. Die Gurke mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotte kleinschneiden, und mit dem Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Zucker und dem Senf glatt rühren. Das Rapsöl langsam eintröpfeln lassen. Den Dill klein schneiden und dazugeben. Die Gurken mit dem Dressing marinieren. Das Zanderfilet mit den Bratkartoffeln und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Markus Müller am 15. April 2013