

Zander auf Zucchini-Creme mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

200 g Zanderfilet	3 festk. Kartoffeln	2 Zucchini
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	2 Zweige Rosmarin
200 g Crème-fraîche	100 g Parmesan	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und zusammen mit den Rosmarinzweigen in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. Die Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. Eine weitere Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Chilischote waschen, trocken tupfen und fein hacken. Beides in die Pfanne geben. Anschließend die Zucchinis Scheiben in die Pfanne geben und alles zusammen anbraten. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Filets auf der Hautseite darin scharf anbraten. Die Filets anschließend aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Backofen geben. Den Parmesan reiben und zusammen mit 50 Gramm der Crème-fraîche zu der Zucchinimasse geben und alles pürieren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zanderfilets zusammen mit der Zucchinicreme und den Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Bergerhausen am 18. September 2013