

Zander-Filet mit Kartoffel-Birnen-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

500 g Zanderfilet, mit Haut	250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Knollensellerie
150 g Birnen	8 EL Schlagsahne	8 EL Olivenöl
14 Salbeiblätter	1 Bund krause Petersilie	Mehl, Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer, Salz	

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen, grob zerkleinern und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen fein würfeln und zu den Kartoffeln und dem Sellerie in den Topf geben. Anschließend Sellerie, die Birnen und Kartoffeln abtropfen und ausdämpfen lassen. Die Schlagsahne zum Selleriegemüse geben und stampfen. Das Olivenöl und die krause Petersilie ebenfalls hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zanderfilet in zwei Scheiben schneiden, waschen, trocken tupfen, salzen und in Mehl wenden. Anschließend das überschüssige Mehl abklopfen. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen, das Zanderfilet erst auf der Hautseite für einige Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Salbeiblätter mit in die Pfanne geben. Anschließend das Filet wenden und für eine halbe Minute fertig garen. Das Filet mit dem groben Meersalz und Pfeffer würzen. Das Zanderfilet mit dem Kartoffel-Birnen-Sellerie-Püree auf einem Teller anrichten. Mit den frittierten Salbeiblättern garnieren und servieren.

Gerold Geil am 07. November 2013