

# Zander-Filet mit Gemüse, Kartoffel-Bällchen, Wein-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für das Zanderfilet:**

2 Zanderfilets à 200 g	2 Zweige Rosmarin	100 ml Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Kartoffelbällchen:**

3 große Kartoffeln (fest)	Öl	Salz
---------------------------	----	------

**Für das Gemüse:**

2 Zucchini	3 rote Paprika	250 g Kirschtomaten
1 Zwiebel	100 ml Gemüsesfond	3 Zweige Rosmarin
1 Bund Oregano	50 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Weinschaum:**

1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 ml Weißwein (trocken, Riesling)
200 ml Sahne	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffelbällchen einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für das Gemüse eine Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze auf dem Herd vorbereiten.

Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Zucchini und Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Paprika schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebel in der Pfanne anschwitzen, Paprika und Zucchini dazugeben und anbraten. Anschließend alles mit dem Gemüsesfond ablöschen und die Tomaten hinzugeben. Rosmarin und Oregano hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Die Fritteuse vorbereiten und einschalten.

Die Kartoffeln halbieren und mit einem Kugelausstecher kleine Bällchen ausstechen. Diese dann in dem kochenden Wasser vorgaren. Anschließend in die Fritteuse geben und frittieren. Danach die Kartoffelbällchen mit Salz abschmecken und beiseite stellen.

Für den Weinschaum einen Topf bei mittlerer Hitze vorbereiten. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und im Topf leicht anrösten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Knoblauch entfernen und die Sahne hinzugeben. Den Saft der Zitrone dazupressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht einreduzieren lassen. Schließlich mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Für das Zanderfilet Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Rosmarin abzupfen, dazugeben und den Zander auf der Hautseite braten. Kurz wenden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse auf Tellern anrichten, den Zander darauf geben, mit den Kartoffelbällchen und dem Weinschaum anrichten und servieren.

Annalena Jänicke am 16. März 2015