

Zander-Filet mit Kartoffel-Salat

Zutaten zwei Personen

Für den Zander:

4 Zanderfilets à 100 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

500 g festk. Kartoffeln 8 Radieschen 1 kleine Zwiebel
1 EL scharfer Senf 50 ml Rotweinessig 200 ml Gemüsefond
1 Prise Zucker 1 Kästchen Kresse Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser für 20 Minuten kochen, abgießen und in kaltem Wasser abkühlen. Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Senf, Essig und eine Prise Zucker mit dem Fond verrühren. Gewürzten Fond und einige Kartoffelscheiben in ein Mixgefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Es sollte eine sämige Sauce entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze für ca. zwei Minuten braten. Leicht salzen und pfeffern.

Die Radieschen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Etwa zwei Esslöffel Kresse schneiden. Kartoffel-Sauce nun mit den Kartoffelscheiben, Radieschen und Kresse in einer Schüssel vermengen. Etwas Olivenöl unterheben. Bei Zimmertemperatur bis zum Anrichten ziehen lassen.

Das Zanderfilet mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Dieter am 07. Dezember 2015