

# Zander-Filet in Feigen-Weißwein-Soße mit Brokkoli

## Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets, à 150 g mit Haut    Butterschmalz    Mehl, Salz, Pfeffer

## Für die Weißweinsauce:

2 Schalotten    100 g Parmaschinken    1 Feige  
1 Ei    100 g Schmand    250 ml Fischfond  
125 ml trockener Weißwein    2 TL getrockneter Thymian    kalte Butter  
Salz    Pfeffer

## Für die Kartoffeltaler:

3 große Kartoffeln    2 Eier    150 g Mehl  
Salz

## Für den Brokkoli:

1 Kopf Brokkoli    50 g Pinienkerne    50 g Puderzucker  
Butter    Salz    Pfeffer

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Butterschmalz in die Pfanne geben, den Parmaschinken in Scheiben schneiden und dazugeben. Kurz anbraten. Mit Fischfond und Weißwein aufgießen und reduzieren lassen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schmand verrühren. Die Eier-Schmand-Masse vorsichtig in die Pfanne geben und unterrühren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feige in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren in die Sauce geben. Mit kalter Butter abbinden. Röschen vom Brokkoli lösen, am Stil einschneiden und in kochendem Salzwasser bissfest gar kochen.

Die rohen Kartoffeln schälen und reiben. Mit Mehl, Eiern und Salz zu einer glatten Masse verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer darin ausbacken. Vor dem Servieren mit Ringen ausstechen.

In einer kleinen Pfanne Butter und Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Pinienkerne darin schwenken. Die Brokkoliröschen kurz mit den Pinienkernen in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Zander in Mehl wälzen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Zander darin circa acht Minuten braten.

Zanderfilet mit Feigen-Weißweinsauce, Kartoffeltalern und Brokkoli auf Tellern anrichten, die gerösteten Pinienkernen über den Brokkoli geben und servieren.

Petra Spitzauer am 28. Dezember 2015