

Zander in Parmesan-Hülle mit Salami-Chips und Salat

Für 2 Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g	1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote
4 Eier	50 g Parmesan	50 g Mehl
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Salami-Chips:

10 Scheiben Salami	1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote
Olivenöl		

Für den Salat:

1 reife Avocado	4 Strauchtomaten	1 TL Dijonsenf
1 EL Apfelessig	1 EL Apfelsaft	1 EL Olivenöl
brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Zander Fisch waschen und trocken tupfen. In gleich große „Stäbchen“ schneiden. Mehl mit Salz und Pfeffer vermengen. Parmesan fein reiben. Eier trennen, Fisch-Stäbchen erst mehlieren, dann in Eigelb und abschließend in Parmesan wenden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Chilischote waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen, Knoblauch und Chili hinzufügen und Fisch darin von beiden Seiten goldgelb braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Salami-Chips Knoblauch abziehen und zerdrücken. Chilischote waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen, Knoblauch und Chili dazugeben. Salamischeiben darin braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Tomaten-Avocado-Salat Avocado schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Tomaten waschen, trocken tupfen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Apfelsaft, Apfelessig, Dijonsenf und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado- und Tomatenwürfel mit Dressing vermengen.

Zander in Parmesanhülle, Tomaten-Avocado-Salat und Salami-Chips anrichten und servieren.

Jörg Liemandt am 29. Februar 2016