

Caesar Salad mit gebratenem Zander und Käse-Croûtons

Für zwei Personen

Für den Zander:

1 Zanderfilet à 250 g	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Zitrone
4 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

2 Romanasalatherzen	1 Schlangengurke	1 rote Spitzpaprika
---------------------	------------------	---------------------

Für das Dressing:

70 g alter Gouda	2 $\frac{1}{2}$ EL Sahnequark	1 Zitrone, Saft
1 TL Zucker	2 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Käsecroûtons:

2 Scheiben Weißbrot	4 große Scheiben alter Gouda
---------------------	------------------------------

Für den Zander:

Den Zander waschen und trockentupfen. Das Fischfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mehlieren und den Fisch in einer großen Pfanne kross auf der Hautseite etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Zitrone in Scheiben schneiden und beiseite legen.

Für den Salat:

Den Romanasalat waschen, trockenschleudern und grob zerpflücken. Die Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in halbe Ringe schneiden. Die Gurke halbieren, entkernen und zu halbmondförmigen Scheiben schneiden. Salat, Gurke und Paprika in einer Salatschüssel mischen.

Für das Dressing:

Den Gouda auf einer Vierkantreibe raspeln. Sahnequark mit Zitronensaft, Öl, Zucker, geriebenem Gouda, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Das cremige Dressing zum Salat geben und unterheben. Salat mit den Goudastiften bestreuen.

Für die Käsecroûtons:

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Weißbrot im Ofen anrösten, mit den Gouda-Scheiben belegen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 10 Minuten knusprig backen.

In 2 x 2 cm große Vierecke schneiden.

Den Caesar Salad mit gebratenem Zander und Käsecroûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Pietza am 06. April 2017