

# Zander-Filet mit Kartoffel-Kruste und Lauchgemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Zanderfilet:**

2 Zanderfilets à 180 g	200 g festk. Kartoffeln	1 Ei
1 Zitrone	15 g Mehl	50 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für das Lauch-Gemüse:**

1 Stange Lauch	1 Zwiebel	200 g Crème Fraîche
2 EL süßer Senf	50 g Butter	Muskatnuss
Salz		

**Für das Zanderfilet:**

Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln.

Kartoffelraspeln gut ausdrücken, Ei unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffel-Masse gleichmäßig auf den Fischfilets verteilen und leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fischfilets darin ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. Zitrone halbieren, in Scheiben schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

**Für das Lauch-Gemüse:**

Lauch gründlich waschen, die äußeren Blätter abziehen, Wurzel entfernen, der Länge nach einschneiden, und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Lauch zugeben und ca. 10 Minuten unter Wenden anbraten. Crème Fraîche und Senf unterrühren, kurz aufkochen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken und, bis auf ein paar Blättchen zum Garnieren, unter das Gemüse rühren.

Zanderfilet mit Kartoffelkruste und Lauch-Gemüse auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben und Estragon garnieren und servieren.

Genevieve Soler am 31. Juli 2017