

# Zander, Fenchel-Karotten-Birnen-Gemüse, Dill-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets à 200 g      1 EL doppelgriffiges Mehl      neutrales Pflanzenöl  
mildes Chilusalz

**Für das Gemüse:**

1 Knolle Fenchel mit Grün	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Knolle Ingwer à 1 cm	75 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ TL Stärke
1 EL Butter	2 Zweige Estragon	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
2 Zweige Dill	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver

mildes Chilusalz

**Für die Kartoffeln:**

600 g Drillinge	1 TL Butter	1 EL gelbe Senfsaat
3 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

**Für die Birnen:**

1 feste rotschalige Birne	1 EL Butter	2 TL Puderzucker
---------------------------	-------------	------------------

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Dill	$\frac{1}{2}$ Zweig Estragon
---------------	------------------------------

**Für den Zander:**

Die Filets waschen, trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Hautseite mit Mehl bestäuben und leicht andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets bei mittlerer Hitze auf der Hautseite kross anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Filets wenden und in der Nachhitze glasig durchziehen lassen. Filets auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilusalz würzen.

**Für das Gemüse:**

Den Fenchel putzen, in einzelne Blätter teilen, Blätter abbrausen, trocken tupfen und in 3 cm große Blätter schneiden.

Karotten putzen, schälen und schräg in 2 cm breite Scheiben schneiden. Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Fenchelblätter und Karottenscheiben darin bissfest garen. Fenchel und Karotten mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitelegen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und zum Binden in den heißen Gemüsefond geben. Knoblauch abziehen und klein hacken. Ingwer putzen und klein hacken. Lorbeerblatt abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Ingwer und Lorbeer hinzufügen und einige Minuten darin ziehen lassen.

Korianderkörner und Zimt im Mörser zerkleinern und die Sauce damit würzen. Dill, Estragon und Fenchelgrün abbrausen, trocken wedeln, klein hacken und hinzugeben. 1 TL Butter darin schmelzen lassen und mit Chilusalz abschmecken. Fenchelblätter und Karottenscheiben zurück in die Sauce setzen.

**Für die Kartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Senfsaat in einen Topf mit Salzwasser geben und gar kochen. Abgießen und im Topf bei ausgeschalteter Platte auf dem Herd stehen lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffeln und Senfsaat darin rundherum goldgelb braten. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Birnen:**

Die Birne waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren lassen und Butter darin darin schmelzen. Birnenspalten darin auf beiden Seiten andünsten und warm halten.

**Für die Garnitur:**

Dill und Estragon abbrausen und trockenwedeln. 1 Zweig Dill für die Kartoffeln zur Seite legen. Restliches Dill und Estragon klein hacken.

Das Fenchel-Karotten Gemüse mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, Zanderfilets daraufsetzen, Birnenspalten darauflegen, mit Dill und Estragon garnieren und servieren. Kartoffeln separat anrichten, mit einem Dillzweig dekorieren und servieren.

Marion Bingger am 22. August 2017