

Zander mit Wurzel-Gemüse, Kartoffeln, Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 120 g	1 Limette	100 g Butter
50 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Für das Wurzelgemüse:

1 Karotte	1 gelbe Rübe	1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	2 EL Butter	Salz

Für die Kartoffeln:

6 mehlig. Kartoffeln	50 g Butter	1 Bund Zitronenthymian
$\frac{1}{2}$ Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Stück Meerrettich	1 Zwiebel	80 ml Sahne
2 EL kalte Butter	80 ml Riesling	125 ml Fischfond
125 ml Gemüsefond	2 TL scharfer Dijon-Senf	2 Lorbeerblätter
1 EL Mehl	Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Muskatnuss
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Zander:

Den Zander waschen, trockentupfen, salzen, mehlieren und auf der Haut bei mittlerer Hitze in 30 g Butter etwa zwei Drittel durchbraten. Danach drehen, restliche Butter zugeben und fertig braten. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben und den Fisch damit garnieren.

Für das Wurzelgemüse:

Lauch putzen. Karotte, Rübe und Sellerie schälen, von Enden befreien und mit dem Lauch Julienne schneiden. Alles kurz blanchieren und kurz vorm Anrichten blanchieren. Butter in eine Pfanne geben, das Gemüse durch die Butter schwenken und mit Salz abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und vierteln oder achteln. Muskatnuss reiben. Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Kartoffeln mit geschmolzener Butter, Muskat, Salz und Pfeffer einreiben und mit Zitronenthymian garnieren. In den Ofen geben.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in etwas Öl andünsten.

Lorbeerblatt abzupfen und Meerrettich reiben. Fisch- und Gemüsefond, Riesling, Sahne, Lorbeerblatt und Meerrettich kurz zu einem Meerrettichschaum aufkochen. Muskatnuss reiben. Vorm Servieren kalte Butter dazugeben und mit Salz, einer Prise Muskat, Senf und mehr Meerrettich abschmecken. Bei Bedarf mit Speisestärke oder Mehl andicken, mit einem Stabmixer durchmischen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 26. November 2019