

Zander-Filet mit Rote-Bete-Soße und Gurken-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Sauce:

1 vorgeg. Rote Bete	1 Schalotte	80 g Sahne
40 ml Weißwein	3 cm Meerrettich	1 EL Mehl
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Zander:

2 Zanderfilets, mit Haut	1 Zitrone	Mehl
Butter	Salz	Pfeffer

Für das Gurkengemüse:

1 Salatgurke	1 Zwiebel	120 g Sahne
80 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Dill	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelrosen:

2 mehligk. Kartoffeln	20 g Butter	Salz
-----------------------	-------------	------

Für die Rote-Bete-Sauce:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter andünsten und etwas Mehl einrühren. Wein und Sahne angießen, $\frac{1}{2}$ TL geriebenen Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete grob schneiden und pürieren. Entstandenes Rote Bete Püree unter den Saucenansatz rühren, kurz aufkochen und die Sauce leicht aufmixen.

Für den Zander:

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft einer Hälfte auffangen.

Zander zum Marinieren in den Zitronensaft geben. Danach aus der Marinade nehmen und mit Mehl bestäuben. Filets in etwas Butter beidseitig knusprig braten.

Für das Gurkengemüse:

Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. In Scheiben schneiden und salzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anbraten. Die Gurkenscheiben dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Den Weißwein angießen und einkochen. Dill abbrausen, hacken und mit Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen.

Für die Kartoffelrosen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach feine Scheiben hobeln. Butter schmelzen. Je 8 große Scheiben nebeneinanderlegen und mit Butter bepinseln. Vorsichtig von einer Seite aufrollen, so dass eine Kartoffelrose entsteht. Die Kartoffelrosen in Silikon-Muffin-Formen setzen und mit kleineren Kartoffelscheiben auffüllen. Erneut mit Butter beträufeln und salzen. Für 25 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Dürrbeck am 12. März 2020