

Zander mit Kartoffelsotto, Tomaten, Serranochip, Aioli

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 120 g 1 Zitrone, (Abrieb, Saft) Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelsotto:

300 g vorw. festk. Kartoffeln 3 Schalotten 2 Knoblauchzehen
150 g Parmesan 100 ml Sahne 50 g Butter
500 ml Gemüsefond 200 ml trockener Weißwein 1 Bund Petersilie
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Tomaten:

150 g Kirschtomaten Chiliflocken Olivenöl, Honig, Salz

Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe 200 ml Sonnenblumenöl 100 ml Vollmilch
Salz

Für den Chip:

2 Scheiben Serranoschinken Serranoschinken

Für die Garnitur:

1 Zitrone, davon Abrieb 2 Zw. glatte Petersilie 50 ml Olivenöl

Für den Zander:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zanderfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Zanderfilet auf der Hautseite scharf anbraten.

Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und auf der Fleischseite gar ziehen lassen. Mit Zitronenabrieb den Fisch verfeinern und mit Zitronensaft beträufeln.

Für das Kartoffelsotto:

Schalotten und Knoblauch abziehen und hacken. Kartoffeln schälen und würfeln.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Kartoffeln und Knoblauch hinzugeben und mit anbraten.

Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond nach und nach aufgießen.

Parmesan reiben. Nach ca. 12 Minuten mit Sahne, Parmesan, Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Petersilie hacken und vor dem Anrichten unterheben.

Für die Tomaten:

Tomaten schälen, in eine feuerfeste Form geben und mit Öl, Salz, Chili und Honig würzen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen für ca. 5 Minuten erwärmen.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab hochziehen.

Für den Chip:

Olivenöl und Petersilie fein pürieren und mit etwas Zitronenabrieb würzen. Anschließend nochmals pürieren und das Ganze passieren.

Nina Drenkelforth am 06. März 2023