

Zanderfilet paniert mit Dill-Soße und Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 120 g	1 Ei	Butter
20 g gemahlene Walnüsse	10 g Mandelblättchen	20 g Semmelbrösel
2 EL Mehl	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

350 g festk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g Gruyère	1 EL Butter	150 ml Sahne
50 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Dillsauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL Butter	100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	Butter	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone, davon Abrieb

Für den Zander:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen, in je drei gleiche Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Semmelbrösel, Walnüsse und Mandelblättchen vermischen und salzen.

Ei verquirlen, Mehl auf einen Teller geben. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und der Nuss-Brösel-Mischung aufstellen. Fischstücke zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Nussbröseln wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Filets zuerst bei großer Hitze anbraten, anschließend Temperatur zurückschalten und Fisch bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite braten. In der letzten Minute ein großes Stück Butter in die Pfanne geben und Filets damit arrosieren.

Für das Kartoffelgratin:

Eine flache Auflaufform, ca. 20x15 cm, mit Butter einfetten. Knoblauch abziehen, klein schneiden und in die Form streuen.

Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Sahne und Milch in einem Topf aufkochen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kartoffelscheiben mit in den Topf geben und einige Minuten köcheln lassen. Alles in die Auflaufform geben und flach bis an den Rand ausbreiten bzw. gleichmäßig verteilen.

Schalotte abziehen und klein schneiden. Käse reiben. Schalottenwürfel und den geriebenen Käse über die Kartoffelmasse streuen und im Ofen ca. 20 Minuten garen.

Für die Dillsauce:

Dill hacken, dann ca. 4 Esslöffel davon in einer Pfanne mit Butter leicht anrösten, bis er duftet. Mehl dazugeben und kurz mitrösten.

Mit einem Teil des Fonds ablöschen und köcheln lassen. Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiterköcheln lassen.

Je nach Konsistenz mehr Fond dazugeben. Nach ca. 10-12 Minuten ist die Sauce fertig.

Für die Garnitur:

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb über das Gericht streuen.

Caroline Rainisch am 28. August 2023