

Zander-Filet mit Rahm-Wirsing und Kartoffel-Sternen

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
Butterschmalz	1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian
Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing	2 Zwiebeln	125 ml Sahne
40 g Butter	Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

Für die Kartoffelsterne:

250 g große, festk. Kartoffeln	6 EL Butterschmalz	Salz
--------------------------------	--------------------	------

Für das Zanderfilet:

Das Zanderfilet auf der Hautseite leicht einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz scharf anbraten. Knoblauch abziehen und zusammen mit Majoran und Thymian mit in die Pfanne geben. Nach etwa 4 Minuten Filets wenden und Butter mit in die Pfanne geben. Fisch mit Butter arosieren.

Für den Rahmwirsing:

Zwiebeln abziehen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Sahne dazu geben und reduzieren lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Wirsing dazugeben.

Für die Kartoffelsterne:

Kartoffeln schälen und auf etwa 5 mm dicke Scheiben hobeln.

Mit einem Sternausstecher Sterne ausstechen. Für etwa 5 Minuten in kochendes Salzwasser geben und anschließend in reichlich Butterschmalz kross anbraten. Mit Salz würzen.

Ulrike Dengler am 05. Dezember 2023