

Zander-Filet auf Linsen-Kartoffel-Salat mit Speckschaum

Für zwei Personen

Für den Linsen-Kartoffelsalat:

100 g Belugalinsen	3 mittelgroße Kartoffeln (fest)	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 EL weißer Balsamico
2 EL kalte Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Zander:

200 g Zanderfilet mit Haut	1 Zweig Thymian	50 g Mehl
2 EL Butter	2 EL Butterschmalz	1 Knoblauchzehe
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Speckschaum:

80 g Frühstücksspeck	60 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ EL Butter
125 ml Milch	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Msp. Kurkuma		

Für den Speckschaum in einer Pfanne einen halben Esslöffel Butter erhitzen.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Speck ebenfalls klein hacken und gemeinsam mit der Schalotte und dem Knoblauch in der Pfanne scharf anbraten. Die Pfanne mit Wein ablöschen, die Flüssigkeit einreduzieren lassen und mit der Milch aufgießen. Die Sauce zwei Minuten köcheln lassen, pürieren, durch ein Sieb passieren und auf etwa 60 Milliliter einkochen lassen. Mit Kurkuma abschmecken.

Für den Kartoffelsalat in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. In dem kochenden Wasser garen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Belugalinsen mit dem Lorbeerblatt, dem ange-drückten Knoblauch und dem Thymian etwa 25 Minuten in einem Topf mit Wasser gar kochen. Anschließend das Lorbeerblatt, den Knoblauch und den Thymian wieder entnehmen.

Die Kartoffeln und die Linsen vermischen, etwas Sud vom Linsenwasser dazugeben und die Butter unterheben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Balsamico dazugeben.

Für den Zander eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Zander mehlieren und in der Pfanne gemeinsam mit dem Thymian und dem Knoblauch von beiden Seiten anbraten, die Butter dazugeben und fertigbraten.

Den Speckschaum mit einem Stabmixer aufschäumen.

Den Linsen-Kartoffelsalat mit dem Vorspeisenring anrichten, den Zander anlegen und mit dem aufgeschäumten Speckschaum garnieren und servieren.

Daniela von Buttler am 17. März 2015