

Zander mit Erbsen-Kräuter-Süppchen und Kartoffel-Scheiben

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 180 g 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Erbsen-Kräuter-Süppchen:

400 g grüne TK Erbsen 1 Knoblauchzehe 1 kleine Zwiebel
200 ml Sahne 100 ml Gemüsefond 100 ml Weißwein
1 Bund gemischte Kräuter 25 g Butter 1 Zitrone
Chili Salz Pfeffer

Für die Kartoffel-Scheiben:

3 kleine festk. Kartoffeln Öl Salz

Für die Garnitur:

Sprossen 1 Frühlingszwiebel Salzflocken

Für den Zander:

Die Zanderstücke salzen und Pfeffer, die Haut einschneiden.

In Öl auf der Hautseite 2-3 Minuten kross anbraten. Dann den Fisch wenden und die Pfanne von der heißen Herdplatte ziehen. Dort den Fisch nachziehen lassen.

Für den Erbsen-Kräuter-Süppchen:

Einen Topf mit Wasser aufstellen. Leicht salzen und Erbsen darin weich kochen. Anschließend abseihen und kurz kalt abschrecken.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Sahne und Gemüsefond angießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Zitrone abbrausen, trockentupfen und Schale abreiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Dazugeben. Mit Chili, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Pürierstab pürieren. Durch ein Sieb streichen und kurz vor dem anrichten mit dem Pürierstab noch einmal schaumig aufmixen.

Für die Kartoffel-Scheiben:

Einen Topf mit Öl aufsetzen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben im Öl knusprig raus frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Gericht damit garnieren. Sprossen und Salz über dem Fisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Döring am 14. Mai 2019