

# 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