

## Zander auf der Haut gebraten, Schwarzwurzel-Bandnudeln

### Für 2 Personen

1 EL Zitronensaft	400 g Schwarzwurzeln	60 g geräucherter Speck
2 Schalotten	1 EL Butter	1 TL Mehl
100 ml Weißwein	250 ml Fischfond	150 g Crème double
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zanderfilets mit Haut	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl		

Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Speck fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen, gut umrühren und den Weißwein etwas einkochen lassen. Dann Fischfond und Crème double hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Zander auf der Haut kreuzweise einschneiden (nur die Haut nicht das Fleisch einschneiden.) Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Haut- und Fleischseite kurz anbraten, dann auf der Hautseite fertig garen. Petersilie unter die Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blanchierte Schwarzwurzeln mit der Soße mischen. Zander mit den Schwarzwurzeln anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 03. Dezember 2010