

Speck-Zander in Ei-Hülle mit Weißkraut-Kartoffel-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	5 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
250 g Weißkohl	3 Schalotten	400 g Zanderfilet
8 Scheiben Bauchspeck	1 EL Mehl	1 Ei
50 g Lauch	2 EL Butter	200 ml Fischfond

Für das Gemüse Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz ca. 7 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Weißkohl in 2 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden. Zu den Kartoffeln nochmals 1 EL Butterschmalz geben und Schalotten und Weißkraut in der Kartoffelpfanne einige Minuten goldbraun mit anbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zanderfilet in Rechtecke von ca. 3 x 5 Zentimetern schneiden, dann pfeffern und schwach salzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Anschließend in Mehl wenden, das Mehl abklopfen und die Fischstücke durchs verquirlte Ei ziehen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlere Hitze von beiden Seiten braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischstücke zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Lauch anschwitzen, mit Fischfond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 EL kalte Butter unter die Sauce rühren, den Bratensaft aus der Fischpfanne dazugeben und abschmecken.

Vincent Klink 13. September 2012