

Gebratener Zander mit Lauch-Gemüse und Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

1 kg Kartoffeln, fest	Meersalz	100 g Bauchspeck
3 Schalotten	300 ml Kalbsbrühe	2 EL Senf
Pfeffer, Gewürzgurkenessig	75 g Butter	

Für den Zander:

4 Zanderfilets mit Haut (à 120 g)	Meersalz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	

Für das Lauchgemüse:

1 Stange Lauch	Meersalz	1 Prise Zucker
5 EL Butter	1 Prise Muskatnuss	

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und in der Schale in ausreichend gesalzenem Wasser weich kochen, abgießen, pellen und noch heiß in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln und in einem Topf erhitzen. Schalotten schälen, klein schneiden, kurz mit anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Senf zugeben und mit Salz, Pfeffer und Gewürzgurkenessig abschmecken. Kochend über die noch heißen Kartoffeln geben, sodass sie gerade bedeckt sind. Die Butter in einem kleinen Topf anbräunen, zum Kartoffelsalat geben und alles gut vermengen. Mindestens 12 Stunden gut durchziehen lassen und am nächsten Tag erneut mit Salz, Pfeffer und Gewürzgurkenessig abschmecken.

Für das Gemüse:

Den Lauch putzen, waschen und in Streifen von ca. 2 x 10 cm schneiden. Die Lauchstreifen in mit Salz und Zucker gewürztem kochenden Wasser kurz garen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Für den Zander:

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in heißem Olivenöl auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten, bis sie kross ist. Wenden und die Hitze reduzieren. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, zu den Filets geben und weitere 2 – 3 Minuten braten. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Lauchstreifen darin schwenken. Mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und einer Prise Zucker abschmecken. Zanderfilets mit Lauchgemüse und Kartoffelsalat anrichten.

Frank Buchholz am 17. März 2014