

Speck-Zander mit Petersilienwurzel-Pastinaken-Püree

Für 4 Personen

500 g Petersilienwurzeln	300 g Pastinaken	3 EL Butterschmalz
Salz	1 Prise Zucker	300 ml Gemüsebrühe
80 ml Sahne	600 g Zanderfilet ohne Haut	Pfeffer
8 Scheiben Bauchspeck	2 EL Mehl	1 Ei
50 g Lauch	2 EL Butter	250 ml Fischfond
1 Prise Muskat		

Petersilienwurzeln und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden.

In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Gemüsegewürfel anschwitzen, mit 1 Prise Salz und Zucker würzen. Brühe und Sahne angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Zanderfilet in Rechtecke von ca. 3 x 5cm schneiden, dann pfeffern und schwach salzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Anschließend in Mehl wenden, das Mehl abklopfen und die Fischstücke durch das verquirlte Ei ziehen.

In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Fischstücke 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 1 EL Butter erhitzen, Lauch darin 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.

Weich gekochtes Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Zander anrichten, etwas Sauce angießen und das Püree dazu reichen.

Vincent Klink am 15. Dezember 2016