

Zander-Filet, Speck-Croutons, Gurken-Kartoffel-Dill-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, festkochend	250 ml kräftige Fleischbrühe	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	3 EL Apfelessig
6 EL Sonnenblumenöl	1/2 Salatgurke	1 Schalotte
1/2 Bund Dill		

Für den Fisch:

80 g Graubrot	80 g Bauchspeck, geräuchert	700 g Zanderfilet mit Haut
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen.

Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen.

Kartoffeln in eine Schüssel geben. Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Schalotte schälen, auf einer feinen Reibe direkt auf den Kartoffelsalat reiben und untermischen.

Dill abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden. Gurken und Dill unter den Salat mischen.

Salat nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden.

Speckwürfel in eine Pfanne geben und knusprig auslassen, die Brotwürfel zugeben und knusprig braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Zanderfilet kalt abbrausen, trocken tupfen, in vier Portionen teilen und die Hautseiten mit einer scharfen Messerspitze fein einschneiden.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen und die Zanderfilets darin auf der Hautseite kross anbraten.

Den Rest Butter zugeben, Fischfilets auf die Fleischseite wenden und kurz garziehen lassen. Zander mit Salz und Pfeffer würzen.

Fischfilets anrichten, mit Speckcroutons bestreuen und mit dem Salat anrichten.

Otto Koch am 27. Juni 2019