

Zander in der Kartoffel-Kruste, Gurken-Salat, Senf-Soße

Für zwei Personen

Für den Zander:

1 Zanderfilet, 600 g	1 große mehligk. Kartoffel	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Butter, mildes Olivenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gartengurke	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 TL Senf	1 EL Champagneressig	Olivenöl, Zucker

Für die Senfsauce:

2 Schalotten	1 Zitrone	200 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	60 ml Weißwein	20 ml französischer Wermut
4 EL grober Dijon-Senf	Butter, Salz, Pfeffer	

Für den Zander in der Kartoffelkruste die Kartoffel schälen und reiben. Die Kartoffelmasse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleichmäßig große Stücke portionieren. Rundherum leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse auf den Fischfilets verteilen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch mit der Kartoffelkruste darin braten, bis die Kruste goldbraun ist. Den Zander wenden, den Thymian, den Rosmarin und etwas Butter zugeben. Für den Gurkensalat die Gurke schälen und mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden, bis das Kerngehäuse erscheint. Die Gurkenscheiben mit etwas Salz und Zucker würzen und einige Minuten ziehen lassen. Die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das gezogene Wasser der Gurken abgießen und die Streifen vorsichtig ausdrücken. Den Senf, den Essig sowie die Zwiebelwürfel und den Dill zu den Gurken geben und gut vermengen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Für die Senfsauce die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Erst dann mit dem Geflügelfond auffüllen, aufkochen, mixen und passieren. Die Sauce mit dem groben Dijonsenf sowie etwas Zitronensaft abschmecken. Den Fisch zusammen mit dem Gurkensalat sowie der Senfsauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 13. Juni 2014