

Fisch-Stäbchen vom Zander mit Altwiener Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g dickes Zanderfilet 2 Eier 200 g Paniermehl

200 g Semmelbrösel 100 g Mehl Öl, Salz

Für den Salat:

300 g festk. Baby-Kartoffeln 1 rote Zwiebel 1 EL süßer Senf

50 ml weißer Balsamico Essig 100 ml Maiskeimöl 100 ml Gemüsefond

1 Bund glatte Petersilie Zucker Salz

Für die Garnitur:

Ein wenig Feldsalat 1 EL geröstete Kürbiskerne 2 EL Kernöl

Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trockentupfen, in gleich große Stifte schneiden, salzen und in einer klassischen Mehl-Eier-Brösel-Panade panieren und in heißem Öl goldgelb herausbacken.

Brösel bei der Panade niemals andrücken, sondern den Fisch ganz leicht darin wälzen.

Für den Salat:

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Petersilie abbrausen trockenwedeln und feinhacken. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser bissfest kochen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Fond aus den Kartoffelscheiben die Stärke ausschwenken, Senf dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, leicht überkühlen lassen und anschließend mit Essig, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie marinieren. Weiter schwenken.

Zum Schluss mit Öl, Salz und Zucker kräftig abschmecken. Dazu den Feldsalat mit Essig und Kernöl marinieren.

Für die Garnitur:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Enden abzupfen. Kürbiskerne hacken und mit Kernöl vermischen. Um das Gericht verteilen und etwas auf dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 13. November 2020