

Zander-Filet auf Kartoffel-Birnen-Ragout

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, fest	2 Birnen, fest	11 Schalotten
2 Scheiben Bacon	170 g Butter, zimmerwarm	1 Muskatnuss
50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	4 Zanderfilets, a 140 g
30 ml Olivenöl	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Pfefferkörner, schwarz
3 EL Weißweinessig	3 Eier	1 Zitrone
1 Bund Kerbel	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und ebenfalls in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Zwei Schalotten abziehen und zusammen mit dem Bacon in kleine Würfel schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bacon- und Schalottenwürfel darin anschwitzen und die Kartoffel- und Birnenwürfel dazugeben. Das Ganze kurz anschwitzen und anschließend mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei milder Hitze garen. Acht Schalotten schälen und halbieren. Die Zanderfilets salzen und pfeffern und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Die Schalotten und den Parma-Schinken zugeben und weiterbraten, bis die Hautseite knusprig ist. Danach die Filets wenden und alles bei milder Hitze garziehen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Kerbel abbrausen, trocken schütteln und hacken. Für die Hollandaise die übrige Schalotte abziehen, grob würfeln und die Pfefferkörner zerstoßen. Zusammen mit dem Essig und zwei Esslöffeln Wasser aufkochen, zwei Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb in eine Schlagschüssel gießen. Die Eier trennen, die Eidotter in die Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und den Kerbel unterrühren. Das Kartoffel-Birnen-Ragout auf Tellern anrichten, jeweils ein Stück Zander darauf legen und mit der Hollandaise beträufeln. Nach Belieben mit einigen frischen Kerbelzweigen garniert servieren.

Johann Lafer am 10. September 2011