

# Schnelle Bratkartoffeln mit Zander

## Für 2 Portionen

400 g Zanderfilet mit Haut	5 rohe Kartoffeln	5 Scheiben Speck
Schnittlauch	1 Zwiebel	3 EL Mascarpone
4 Walnüsse	1 Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Den Fisch waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Mit einem Messer vorsichtig und leicht schräg links und rechts neben dem Grätenkamm einschneiden. Wichtig ist, dass die Haut auf der unteren Seite nicht durchgeschnitten wird. So behält der Fisch seine ganze Form. Den eingeschnittenen Grätenkamm vorsichtig herausziehen. Der dünne Bauchlappen kann abgeschnitten werden und muss nicht mit verwendet werden. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Das Zanderfilet mit der Hautseite zuerst in einer Pfanne in Öl anbraten. Den Fisch wenden und die Fleischseite ebenfalls anbraten. Die rohen Kartoffeln mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Kartoffelscheiben darin knusprig anbraten. Zu den Kartoffeln den Speck geben. Die Zwiebel in dünne Ringe und das Schnittlauch klein schneiden. Beide Zutaten zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und gut schwenken. In die noch heiße Pfanne der Bratkartoffeln 3 EL Mascarpone geben und mit einem Schuss Wasser vermengen. Die Walnüsse klein mörsern und unter die Mascarpone-Soße mengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit dem Zanderfilet auf Tellern anrichten und mit der Mascarpone-Walnuss-Soße garnieren.

Tipp:

Zu dem Fisch ggfs. etwas Säure einer Zitrone geben.

Steffen Henssler am 31. 01. 2012