

Zander-Filet im Pancetta-Mantel, Parmesan-Kartoffeln

Für zwei Personen

4 Zanderfilets, à 175 g	25 Scheiben Pancetta, dünn	50 g Parmesan
400 g festk. Kartoffeln	200 g Zuckerschoten	200 g Erbsen, TK
2 Kopfsalatherzen	1 unbehandelte Zitrone	100 ml Schlagsahne
400 ml Gemüsefond	100 ml Olivenöl	1 Bund Minze
1/2 Bund glatte Petersilie	Zucker, Pfeffer, Meersalz	

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Minze zupfen und fein hacken. Die Zuckerschoten putzen und quer halbieren. Die Zuckerschoten und die Erbsen ins kochende Wasser geben und gut salzen. Das Ganze kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Beides in eine Schüssel geben und mit der Minze bestreuen. Die Zitrone reiben und anschließend auspressen. 50 Milliliter Olivenöl erhitzen, die Zitronenschale und etwa drei Esslöffel Saft dazugeben. Anschließend vom Herd nehmen. Die Sahne halbsteif schlagen, vorsichtig einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zwei Drittel der Soße in das Gemüse geben und gründlich damit vermengen. Das ganze 20 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und die geschälten Kartoffeln hineingeben. Die Kartoffeln circa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Kopfsalatherzen waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen, leicht pfeffern und in jeweils fünf bis sechs Pancettascheiben einwickeln. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Filets im Pancettamantel darin etwa vier Minuten knusprig anbraten. Die Kartoffeln abgießen, vierteln und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Das restliche Olivenöl hinzugeben und die Kartoffeln schnell zerdrücken. Die Petersilie fein hacken und den Parmesan reiben. Die Petersilie und die Hälfte des Parmesans zu den Kartoffeln geben und untermengen. Den Kopfsalat auf Tellern anrichten, den Zuckerschoten-Erbsen-Salat darüber geben und mit der restlichen Zitronen-Sahne-Soße beträufeln. Die Kartoffelmasse auf dem Teller zu Nocken dressieren und den restlichen Parmesan darüber streuen. Das Zanderfilet im Pancettamantel mit dem lauwarmen Salat und den Parmesankartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Rech am 09. Juli 2012