

Zander-Filet, Kapern-Butter, Pellkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 150 g 2 EL Mehl Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Kapernbutter:

1 Zitrone 100 g Butter 2 EL Kapern
Salz Pfeffer

Für die Pellkartoffeln:

2 große festk. Kartoffeln Salz

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke 1 TL Weißwein-Essig 1 TL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

6 Walnusskerne 2 Stängel Dill

Für die Pellkartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln putzen und in kochendem Wasser garen. Nach Ende der Garzeit abschütten und vor dem Servieren halbieren.

Für das Zanderfilet Fisch kalt abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mehlieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Fisch auf einer Seite circa vier Minuten braten. Dann Pfanne vom Herd nehmen und Fisch ziehen lassen.

Für die Kapernbutter Zitrone abbrausen und trockenreiben. Schale abreiben und Saft auspressen. In einer Pfanne Butter schmelzen. Kapern, Zitronensaft und Zitronenabrieb dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen, fein hobeln und mit Essig und Öl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Garnitur Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dill abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Pellkartoffeln mit Kapernbutter übergießen, mit Zanderfilet und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit Walnusskernen und Dill garnieren und servieren.

Petra Erceg am 26. September 2016