

Zander-Filet mit Kartoffel-Meerrettich-Püree, Rucola

Für 2 Personen

1 Zanderfilet, ca. 300 g	400 g mehliges Kartoffeln	200 g Rucola
10 Kirschtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Sahne-Meerrettich
2 Schalotten	1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie
1 EL milder Senf	50 g Butter	50 g Butterschmalz
150 ml Sahne	500 ml Rapsöl	100 ml Gemüsefond
125 ml Riesling, trocken	1 Muskatnuss	Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Die Petersilie grob hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit wenig Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Fisch zuerst auf der Hautseite anbraten, dann wenden und auf der anderen Seite anbraten. Den Rucola waschen und trocken tupfen. Die Hälfte des Rucola in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen und den restlichen Rucola darin frittieren, anschließend mit Salz würzen. Die Schalotten abziehen, fein schneiden und im Butterschmalz anbraten. Die Schalotten mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fond aufgießen, den Senf dazugeben und alles reduzieren. Den Meerrettich schälen und reiben. Die Muskatnuss ebenfalls etwas reiben. Die Kartoffeln abgießen, 70 Milliliter Sahne und etwas Meerrettich hinzugeben. Das Ganze mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken, die Petersilie und etwas Butter hinzugeben und alles miteinander vermengen. Den Dill zupfen und sehr fein schneiden. Die restliche Sahne und den Dill zur Soße hinzugeben. Anschließend die Senf-Dill-Soße mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Butter abschmecken. Die Kirschtomaten kurz in einer Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Das Zanderfilet mit dem Kartoffel-Meerrettich-Püree, dem angedünsteten Rucola, dem frittierten Rucola und der Senf-Dill-Soße auf Tellern anrichten und mit den Kirschtomaten garnieren.

Ulrich Dillmann am 03. Juni 2010