

Zander-Filet mit Soße moutarde und bunten Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Zanderfilets	2 Kartoffeln	1 feste Kartoffel
1 Süßkartoffel	1 Zitrone, unbehandelt	4 schwarze Oliven
2 EL Mehl	150 g Sahne	10 g Crème-fraîche
1 EL Mehlbutter	2 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Liebstöckl	2 EL violetter Senf
1 EL Olivenöl	200 ml trockener Weißwein	500 ml Fischfond
schwarzer Pfeffer	Salz	

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, die Haut einritzen und kalt stellen. Die süße, die gelbe und die violetten Kartoffeln schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden und einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Anschließend in Eiswasser abkühlen lassen und mit Salz und einem Esslöffel Butter abschmecken. Den Fischfond mit dem Weißwein und der Mehlbutter in einem Topf aufkochen und reduzieren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sahne und die Crème-fraîche in den Topf hinzufügen, erneut reduzieren und mit Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Liebstöcklzweig hinzufügen und aufkochen lassen, das Ganze mit einem Esslöffel Senf und Salz abschmecken. Die Zanderfilets aus dem Kühlfach nehmen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in dem Mehl wenden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Filets mit dem Rosmarin und dem Thymian darin auf der Hautseite anbraten. Abschließend die restliche Butter hinzugeben und darin nochmal wenden. Anschließend den Rosmarin- und den Thymianzweig entfernen. Vier Oliven vierteln. Die Zanderfilets mit der Soße moutarde und den bunten Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Oliven und dem restlichen Senf garnieren.

Johannes Duckart am 07. Juli 2010