

## Zander mit Kartoffel-Radieschen-Salat

### Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 150g	6 festk. Kartoffeln	8 Radieschen
2 Frühlingszwiebeln	2 Zitronen, unbehandelt	Mehl
brauner Zucker	1 TL Bärlauchpesto	1 Zweig Petersilie
100 g Butter	Butterschmalz	2 EL Sherry-Essig
3 EL Olivenöl	neutrales Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und den Enden befreien, in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser geben und in feine Streifen schneiden. Die Radieschen putzen, von den Enden befreien und in feine Scheiben hobeln. Die Zitronen auspressen und den Saft auffangen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und pellen. Die Radieschen, den Lauch und die Kartoffeln mit dem Bärlauchpesto vermengen. Aus dem Sherry-Essig, etwas Zitronensaft und drei Esslöffeln Olivenöl ein Dressing herstellen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken und zu dem Kartoffel-Radieschen-Salat geben. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite des Fisches mehlieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite etwa zwei Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend die Pfanne von der Hitze nehmen, den Fisch wenden und weitere zwei Minuten in der Pfanne ziehen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen und anschließend über den Fisch geben. Die Petersilie zupfen. Den Zander mit der geschmolzenen Butter und dem Kartoffel-Radieschen-Salat auf Tellern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Jörg Heitz am 09. September 2010