

Schmorgurke mit Zander und Kartoffel-Sellerie-Püree

Für 2 Personen

2 Zanderfilets a 200 g	1 Zitrone	5 mehligk. Kartoffeln
4 Schmorgurken	1 Zwiebel	1 Knolle Sellerie
1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
1 TL Tomatenmark	150 ml saure Sahne	350 ml Milch
150 ml Pastis	100 g Butter	Leinöl
Olivenöl	Mehl	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Etwa 150 Gramm Sellerie in einen Topf geben und mit Milch auffüllen, bis der Sellerie bedeckt ist. Ein Spritzer Saft aus der Zitrone in den Topf pressen und Zucker hinzufügen. Den Sellerie weich kochen. Den Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden, etwas Saft aus der Zitrone pressen und über die Filets träufeln. Die Gurken schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Hälften in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Dill hacken. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel hinzufügen und dünsten bis sie glasig sind. Die Gurken dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und dünsten, bis sie leicht Farbe annehmen. Anschließend mit Pastis ablöschen, einkochen lassen und mit Tomatenmark etwas anrösten lassen. Nun die saure Sahne und den gehackten Dill hinzugeben und schmoren lassen. Die Zanderfilets salzen, pfeffern und die Hautseite mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne mit Olivenöl die Filets auf der Hautseite knusprig braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, ein wenig Leinöl dazuträufeln und die Zanderfilets in der Restwärme garen. Den weichen Sellerie in der Milch stampfen, die Hälfte der Butter hinzufügen und mit Salz würzen. Die Kartoffeln ebenfalls mit Milch und der anderen Hälfte der Butter stampfen. Etwas Muskat hineinreiben und mit Salz abschmecken. Die beiden Pürees zusammenfügen und die Schnittlauchringe unterrühren. Die Schmorgurken mit Salz, Pfeffer und Leinöl würzen und abschmecken. Den Püree, die Schmorgurken und den Fisch auf einem Teller anrichten und servieren.

Frank Stellmach am 20. Dezember 2010