

Zander-Filet mit Lauch-Gemüse und Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Zanderfilets a 150 g	3 Kartoffeln, fest	300 g junger Lauch
4 Tomaten	60 g getr. Öl-Tomaten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie, glatt	3 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und darin weich kochen. In einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten waschen, über Kreuz einritzen und kurz in kochendem Wasser überbrühen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, häuten, entkernen und fein würfeln. Den Lauch waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Anschließend zusammen mit den Tomaten und dem Lauch in der Pfanne glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen. Die fertig gekochten Kartoffeln in Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreuen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Den Zander waschen, trocken tupfen und in der Pfanne glasig braten. Den Zander auf dem Lauchgemüse anrichten und mit den Petersilienkartoffeln servieren.

Suzanne Dyszkant am 21. September 2011