

Zander-Filet, Kartoffel-Kruste, Fenchel-Lauch-Gemüse

Für 2 Personen

2 Zanderfilets a 150 g, mit Haut	1 große, festk. Kartoffel	3 Knoblauchzehen
1 Fenchelknolle	1 Stange Lauch	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	25 g Blauschimmelkäse	1 EL Butter
2 EL Butterschmalz	1 TL Mehl	50 ml trockener Riesling
100 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffel schälen, waschen und raspeln. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Filets mit der Hautseite auf ein Küchenbrett legen und mit den Kartoffelraspeln bedecken. Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Fenchel säubern, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Den Lauch ebenfalls säubern, die Hälfte in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Fenchel in der Butter andünsten. Anschließend mit dem Wein und dem Gemüsefond ablöschen, mit der Sahne aufgießen und bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Kartoffelseite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze solange braten, bis die Kartoffelkruste hellbraun ist. Anschließend die Filets wenden und den Thymian sowie den Rosmarin in die Pfanne geben. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls zu den Filets in die Pfanne geben. Die Fischfilets etwa drei Minuten auf der Hautseite anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blauschimmelkäse würfeln, unter das Gemüse rühren und das Mehl durch ein Sieb dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf dem Fenchel-Lauch-Gemüse anrichten, mit etwas Thymian und Rosmarin garnieren und servieren.

Kai Siemon am 10. November 2011