

Zander mit Kartoffel-Schuppen, Beluga-Linsen, Curry-Soße

Für zwei Personen

400 g Zanderfilet	3 mehligk. Kartoffeln	200 g Belugalinsen
8 Kirschtomaten	2 Schalotten	1 Bio-Zitrone
1 Ei	50 g Butter	50 ml Sahne
50 ml Joghurt	50 g Butterschmalz	600 ml Gemüsefond
200 ml Geflügelfond	50 ml trockener Weißwein	3 Zweige Thymian
1 TL Kurkuma	2 TL gelbe Currypaste	Mehl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Ein paar Blättchen vom Thymian abzupfen. Die Butter in einen Topf erhitzen und die Hälfte der Schalotten mit den Linsen glasig dünsten und mit 400 Milliliter Gemüsefond und dem Geflügelfond auffüllen. Anschließend bei milder Hitze im offenen Topf 30 Minuten garen. In einer Pfanne die restlichen Schalotten in Butter glasig dünsten. Mit Kurkuma bestäuben, die Currypaste hinzu geben und rösten. Anschließend mit dem Weißwein, dem restlichen Gemüsefond, dem Joghurt und der Sahne auffüllen. Die Soße bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und mit dem Ausstecher Schuppen ausstechen. Etwas Zitronenschale von der Zitrone reiben. Das Ei trennen. Das Eigelb verrühren und den Fisch auf einer Seite mit dem Ei bestreichen und etwas Zitronenschale darauf geben. Anschließend die Kartoffelschuppen auf den Fisch drücken. Die andere Seite des Filets mehlieren und den Überschuss an Mehl abklopfen. Anschließend beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zander mit der Schuppenseite einlegen. Bei milder Hitze goldbraun anbraten, wenden und zwei Minuten braten. Zu den Belugalinsen den Thymian und die Tomaten geben, blanchieren und die Tomaten wieder herausnehmen. Die Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Currysoße in einen Teller gießen, die Belugalinsen darauf schichten, den Zander darauf anrichten und mit den Kirschtomaten garnieren.

Walter Minuth am 14. Mai 2012