

Zander im Pancetta-Mantel, Curry-Kartoffel-Püree, Möhren

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 200 g	300 g mehlig Kartoffeln	2 Scheiben Pancetta
1 Romanesco	4 Karotten	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Mandelblättchen	50 g Butter	2 EL mildes Currypulver
1 TL Kurkuma	100 ml Sahne	125 ml Milch
Butter, Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Karotten schälen und dünn schneiden. Etwas Butter erhitzen und den Zucker karamellisieren lassen. Die Karotten hineingeben und darin anbraten. Circa 30 Gramm Butter in der Pfanne erhitzen und das Currypulver und Kurkuma anschwitzen. Mit Milch und Sahne ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen und die Currysahne aufgießen und stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und unterheben. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas Butter erhitzen und den Romanesco darin schwenken, die Mandelblättchen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zander waschen, trocken tupfen und mit dem Pancetta umwickeln. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten. Das Kartoffelpüree mit dem Fisch und den Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Anne Bartkowski am 18. März 2013