

# Zander mit Kartoffel-Gulasch, Feldsalat, Bier-Dressing

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

1 Zanderfilet à 300 g      1 EL Butterschmalz      1 Zweig Thymian

Mehl, Salz, Pfeffer

**Für den Gulasch:**

500 g festk. Kartoffeln      1 grüne Paprikaschote       $\frac{1}{2}$  Knolle Sellerie

1 kleine Zwiebel      2 EL Butterschmalz      3 EL Mehl

250 ml Gemüsebrühe      125 ml Wasser      2 Zweige Petersilie, glatt

Paprikapulver, edelsüß      Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat      1 Zwiebel      1 Zehe Knoblauch

30 ml Olivenöl      30 ml Kürbiskernöl      60 ml Malzbier

30 ml Weißweinessig      1 TL Salz      1 TL Zucker

Für den Gulasch die Kartoffeln schälen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Den Sellerie halbieren und die Hälfte der Knolle in ebenfalls ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Anschließend die Zwiebel, den Sellerie und die Kartoffeln darin andünsten, mit Mehl bestäuben und die Brühe mit 125 Millilitern Wasser dazugeben. Das Ganze gelegentlich umrühren und circa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Paprika vierteln, putzen und in Streifen schneiden. Circa acht Minuten vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben. Die Petersilienblättchen von den Zweigen abzupfen und in Streifen schneiden. Die Petersilienstreifen unter das Kartoffelgulasch rühren und nochmals abschmecken. Den Feldsalat gut waschen und trockentupfen. Für das Salatdressing die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, kleinhacken und ein Viertel davon in eine Schüssel geben. Das Bier, den Weißweinessig, das Olivenöl und das Kürbiskernöl dazugeben und mit Zucker und Salz abschmecken. Für den Fisch den Zander in Stücke schneiden. Die Haut mit einem sehr scharfen Messer circa zweimal dünn einschneiden. Den Zander waschen und trockentupfen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Zander darin mit einem Zweig Thymian zuerst auf der Hautseite circa drei Minuten knusprig braten, dann wenden und anschließend circa eine Minute weiterbraten. Den Gulasch auf Tellern anrichten, zwei Zanderstücke darauf legen und mit der übrigen Petersilie garnieren. Den Salat ebenfalls auf Tellern anrichten und abschließend mit dem Dressing garnieren.

Barbara Schimpf am 21. Juli 2014