

Zander mit Kartoffel-Chips und Fenchel-Mandarinen-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets, mit Haut, à 170 g	4 Scheiben Speck	1 Zitrone
10 Kapern	1 EL Butter	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Gemüse:

2 Fenchel, mittelgroß	6 Mandarinen	40 g Butter, warm
1 TL Maisstärke	brauner Zucker	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Kartoffelchips:

2 rotschalige Kartoffeln, festk.	Salz	Kräuter-der-Provence
----------------------------------	------	----------------------

Für die Garnitur:

6 Stiele Schnittlauch	1 Granatapfelkerne
-----------------------	--------------------

Für die Kartoffelchips den Ofen auf 190 Unter-/Oberhitze vorheizen. Die Haut des Zanderfilets der Breite nach sechs Mal einritzen. Die Zanderfilets von beiden Seiten mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Etwas Zitronensaft auf die Hautseite des Fisches träufeln. Den Fisch in Frischhaltefolie einwickeln und bei Seite legen. Die Fenchel putzen, aufschneiden, den weißen Strunk entfernen und in etwa anderthalb Zentimeter breite Spalten schneiden. Eine Pfanne mit der Hälfte der Butter erhitzen. Die Fenchel- Spalten dazugeben und braten bis sie eine leicht bräunliche Farbe haben. Anschließend die Schale von zwei Mandarinen fein abreiben und mit der restlichen Butter in einer Schüssel vermengen. Mit etwas Salz und dem weißen Pfeffer würzen. Anschließend zu dem Fenchel geben. Die Schale einer halben Mandarine abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Saft von vier Mandarinen auspressen. Den Saft zusammen mit den Mandarinstreifen zu dem Fenchel geben, mehrfach wenden und um ein Drittel reduzieren. Die Temperatur niedrig stellen und die Pfanne abdecken. Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zanderfilets auf der Hautseite ungefähr fünf Minuten scharf anbraten. Das Olivenöl abgießen, die Zanderfilets wenden und die Butter, die Kapern und den Speck hinzugeben. Bei niedriger Hitze für etwa drei Minuten weiterbraten. Für die Kartoffelchips die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben auf den Rost im Ofen legen und backen. Anschließend die Kartoffelscheiben mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und den Kräutern würzen. Das Fenchel-Gemüse in einen Topf geben und warmhalten. Die Mandarinsauce mit dem braunen Zucker abschmecken. Die Konsistenz überprüfen, die Maisstärke hinzufügen und vermengen. Für die Garnitur den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Den gebratenen Zander mit dem Fenchel-Mandarinen-Gemüse und den frischen Kartoffelchips auf Tellern anrichten, mit den Granatapfelkernen und dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Christina Brandtstetter am 16. Februar 2015