

# Räucher-Zander, Brezen-Chips, Mangold-Tomaten-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

4 Zanderfilets, à ca. 60 g      Speiseöl      schwarzer Pfeffer  
Salz

**Für die Brezenchips:**

1 Laugenstange, vom Vortag      3 EL Butter

**Für das Gemüse:**

1 Bund Mangold      2 reife Tomaten      1 Zehe Knoblauch  
1 Zitrone      intensives Sesamöl      Olivenöl  
Salz

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den geräucherten Zander einen Dampfgarer mit Alufolie auslegen und das Räuchermehl darauf verteilen. Auf dem Herd bei milder Temperatur aufheizen, bis leichter Rauch aufsteigt. Den Dämpfeinsatz mit Speiseöl einstreichen, die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt darin zwölf Minuten gar räuchern.

Für die Brezenchips die Laugenstange in dünne Scheiben schneiden und in einer kleinen Pfanne mit der geschmolzenen Butter darin kross braten. Anschließend auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Mangold-Tomaten-Gemüse den Mangold in Streifen schneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in einer Kunststoffschüssel abschrecken. Die Tomaten schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Tomatenwürfel darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und mit dem Mangold hinzufügen. Die Schale der Zitrone abreiben und zusammen mit dem Sesamöl unterrühren.

Den geräucherten Zander mit den Brezenchips und dem Mangold-Tomaten-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Herzog am 03. August 2015