

# Zander-Schnitzel, Tomaten-Kohlrabi-Rahm, Dill-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Zanderfilets á 150 g

1 Ei

50 g Mehl

100 g Paniermehl

2 EL Rapsöl

Weißer Pfeffer

Salz

**Für den Tomaten-Kohlrabi-Rahm:**

1 Kohlrabi

1 Schalotte

8 Kirschtomaten

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

50 ml Gemüsefond

250 ml süße Sahne

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

**Für die Dill-Mayonnaise:**

1 Bund Dill

1 EL kleine Kapern

1 Limette, Saft und Schale

1 Ei, Eigelb

1 TL Senf

250 ml neutrales Öl

1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$  TL Salz

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Petersilie

1 Zweig Dill

**Für den Fisch:**

Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufgeschlagenes Ei, Mehl und Paniermehl auf je einen Teller geben.

Fischfilets zuerst im Mehl wälzen und vorsichtig abklopfen. Dann durch das EI ziehen und anschließend im Paniermehl wälzen und Panade gut andrücken. Öl in Pfanne heiß werden lassen und panierten Fisch von beiden Seiten je ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken.

**Für den Tomaten-Kohlrabi-Rahm:**

Kohlrabi schälen, waschen und gleichmäßig würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Olivenöl in Pfanne heiß werden lassen und Kohlrabi-Würfel darin anschwitzen, anschließend Schalotten dazu geben und kurz weiter braten. Gemüsefond und Sahne dazu gießen, abgedeckt in ca. 6 Minuten bissfest garen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zu Kohlrabi geben, vorsichtig vermischen, kurz mit erhitzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter grob hacken und unter den Tomaten-Kohlrabi-Rahm heben. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

**Für die Dill-Mayonnaise:**

Dill abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kapern halbieren. Limette heiß abwaschen, etwas Schale abreiben, anschließend halbieren und Saft auspressen.

Eigelb, Salz und Senf mit dem Handrührgerät zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Öl tröpfchenweise darunter schlagen. Dill, Kapern und Limettenschale darunter heben und mit Zucker und Limettensaft abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Petersilie und Dill abrausen, trockenwedeln und Gericht mit den Kräutern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Engelke am 03. September 2018