

Zander-Filet, Petersilien-Kartoffeln, Wurzelgemüse

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets, à 200 g	1 EL Butter	3 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 EL Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g festk. Drillinge	Butter	1 EL Honig
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	2 Pastinaken
1 Stange Porree	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb
50 g Parmesan	100 g Cashewkerne	250 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Frucht

Für den Zander:

Die Zanderfilets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen und in Mehl wenden. Filets in einer Pfanne in Öl auf der Hautseite braten, Butter und Butterschmalz mit in Pfanne geben, Thymian und Rosmarin dazugeben und anbraten. Vor Servieren kurz die andere Seite des Zanders anbraten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen.

Kartoffeln abgießen, Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Kartoffeln darin schwenken und Honig, Salz und Pfeffer hinzugeben. Petersilie fein hacken und über die Kartoffeln streuen.

Für das Wurzelgemüse:

Karotten, Sellerie, Porree und Pastinaken schälen, in feine Streifen hobeln und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen. Parmesan grob zerkleinern. Etwas Zitronenschale abreiben. Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Cashewkerne, Parmesan, Öl und Zitronenabrieb in einen Mixer geben und zerkleinern.

Anschließend unter das Wurzelgemüse mischen und kurz in der Pfanne mitbraten.

Für die Garnitur:

Zitrone vierteln und zum Fisch geben.

Eva-Maria Eul am 10. Februar 2025