

Zander im Speck-Mantel mit Kräuter-Soße, Bratkartoffeln

Für 2 Personen

3 Kartoffeln, fest	1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Fischfond
100 ml Weißwein	500 g Zanderfilet	100 g Frühstücksspeck
1 Schalotte	3 EL Butter	Salz, Pfeffer
100 g Crème double		

Kartoffeln kochen und pellen.

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Fischfond und Weißwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Das Zanderfilet in vier gleich große Stücke schneiden und dünn mit den Speckscheiben umwickeln. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln in gleich dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun braten. Die Schalotte zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Zur Soße die Crème double geben, noch ein bisschen einkochen lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Dann die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln übereinander gestapelt anrichten. Fisch dazugeben und die Soße darum herum gießen.

Otto Koch Freitag, 03. September 2010 (live auf der IFA)