

Backfisch vom Zander mit Remoulade

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	1 TL Dijon-Senf
2 Eigelb	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Weißwein
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill
1 Ei, hart gekocht	1/2 Essiggurke	400 g Zanderfilet
2 EL Mehl	1 Ei	4-5 EL Semmelbrösel
3 EL Butterschmalz	2 EL Butter	1 Zitrone

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Senf und Eigelbe verrühren. Das Öl ganz langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, mit dem Weißwein verdünnen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das gekochte Ei und die Gurke sehr fein würfeln und mit dem gehackten Dill und der Hälfte der gehackten Petersilie und unter die Mayonnaise mischen. Zanderfilet in Portionsstücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Fischfilets in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mäßiger Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten. Die Butter in einen Topf geben, zerlaufen lassen, Petersilie und Kartoffeln zugeben und vermischen. Gebackenen Zander mit Remoulade und Kartoffeln anrichten. Nach Belieben noch Zitronenspalten dazu servieren.

Vincent Klink am 24. Oktober 2013