

Gratinierte Zander-Törtchen in Sauerampfer-Soße

Für 2 Personen

6 festk. Kartoffeln	Salz	3 Tomaten
250 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Pfeffer	2 Schalotten	100 ml Weißwein
50 ml Wermut	250 ml Fischfond	150 g Crème-fraîche
20 g Sahne	Piment-d'Espelette	2 Spritzer Zitronensaft
300 g Zanderfilet	1,5 EL Olivenöl	6 Steinchampignons
10 Blätter Sauerampfer		

Die Kartoffeln gut bürsten und waschen, in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend auskühlen lassen. Die Tomaten am Strunkansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz überbrühen, herausnehmen, abschrecken, die Schale abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Dann Fischfond angießen und diesen wiederum um die Hälfte einkochen. Crème-fraîche hinzufügen und alles noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Die Sauce mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen, durch ein Sieb passieren, kurz aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zanderfilet in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Piment d'Espelette und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei Edelstahlringe von ca. 9 mm Durchmesser setzen. Jeweils Spinat einfüllen, die Tomatenwürfel darauf verteilen und die Fischeiben rosettenförmig einlegen. Mit 1 TL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Die Pilze putzen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Von den Kartoffeln die Enden abschneiden, die Kartoffeln jeweils in 3 Teile schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischtörtchen aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill anschalten. Zander törtchen mit den Pilzscheiben belegen, diese leicht salzen, mit etwas Sauce begießen (je ca. 2 EL) und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Zandertörtchen vorsichtig aus dem Ring ziehen und in der Tellermitte anrichten. Kartoffeln um den den Fisch herum verteilen. Die restliche Sauce nochmal erhitzen, aufmixen, Sauerampfer untermischen und angießen.

Jörg Sackmann am 17. Juni 2014