

Spargel mit Zander

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer	2 kg weißer Spargel
1 Schalotte	2 Tomaten	4 Stiele Basilikum
4 EL Weißwein-Essig	1 TL m.-scharfer Senf	1 TL Honig
5 EL Olivenöl	600 g Zanderfilet mit Haut	2 EL Mehl
1-2 EL Butterschmalz		

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 20 Minuten kochen.

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen längs halbieren.

Schalotte schälen, würfeln. Tomaten waschen, würfeln. Basilikum waschen, in Streifen schneiden.

Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl darunterschlagen. Kartoffeln abgießen, mit einer Gabel zerdrücken, mit der Vinaigrette verrühren.

Schalotten, Tomaten und Basilikum einrühren.

Spargel in 2 EL heißem Öl portionsweise bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten braten. Herausnehmen, mit Vinaigrette mischen, 30 Minuten ziehen lassen.

Fisch waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Im heißen Butterschmalz erst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite jeweils 5-6 Minuten braten.

Alles mit Baguete anrichten.

NN am 25. Mai 2026