

Zander auf Petersilienwurzel-Kartoffel-Püree und Senfsoße

Zutaten f. 4 Personen:

600 g Zanderfilet
Butterschmalz
Salz, Pfeffer
400 g Petersilienwurzel
200 g geschälte Kartoffeln
0,3 l Vollmilch
100 g Butter
Muskat
1 kleine Zwiebel
0,3 l Fischfond
0,2 l Sahne
0,1 l Weißwein
10 g körniger Senf
Olivenöl

Zubereitung:

Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und im gesalzenen Wasser ganz weich kochen. Danach abgießen und mit der heißen Milch pürieren, die Butter untermengen und mit Salz und Muskat abschmecken, dann warm stellen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein würfeln und in heißem Olivenöl anschwitzen bis sie glasig sind. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen, danach die Sahne und den körnigen Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen evtl. mit Mehl bestäuben (wird dann knuspriger) und in einer heißen Teflonpfanne in etwas Butterschmalz zuerst auf der Hautseite 3 Min. braten, dann wenden und nochmals 2-3 Min. braten.

Das Zanderfilet auf dem Püree anrichten und die Senfsoße außen herum verteilen.