

SINGLE REZEPT

adörig
DER FRISCH-FISCH

Zander

mit Kartoffelschuppen auf Gemüsejulienne

1 Person 160g Filet ohne Haut
Olivenöl oder Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Kartoffel

Gemüsejulienne:
ca. 100g, gelbe und rote Karotten, Lauch, Zucchini
Butter
Gemüsebouillon



SINGLE REZEPT

Serie Fünf
75/85

von Andreas Altorfer

Zander

mit Kartoffelschuppen auf Gemüsejulienne

Filet halbieren und würzen.

Rohe Kartoffel in dünnste Chips-Scheiben hobeln, schuppenartig eine Filetseite belegen und andrücken.

Gemüse blanchieren, in Butter und Gemüsebouillon dünsten. Warm halten.

Filet in genügend Butter oder Olivenöl braten. Zuerst die Kartoffelschuppenseite 4 Min. goldbraun braten. Vorsicht: Sorgfältigst wenden! Danach die Hautseite braten, ca. 2 Min. Gesamtbratzeit. Gemüsejulienne anrichten, Filets darauf legen. Servieren.

Tipp

Eine Schnittlauchsauce dazu servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Steinbutt oder Frischlachs.