

## Kochen

**Simon Tress**

**Dienstag, 13.03.2018**

### **Backzander mit Kartoffelsalat Für 4 Personen**

#### **Zutaten**

##### **Für den Kartoffelsalat**

1,5 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

Salz

500 ml Gemüsebrühe

125 ml Weißweinessig

100 ml Sonnenblumenöl

1 EL Senf, mittelscharf

Pfeffer

##### **Für die Remoulade**

1 Ei (Größe M)

5 EL Mayonnaise (aus dem Glas)

3 EL Naturjoghurt

1 mittelgroße Zwiebel

2 Kapernäpfel

0,5 Apfel (z. B. Cox Orange, Elstar)

2 Essiggurken

1 EL Essiggurkenwasser

Salz

Pfeffer

##### **Für den Zander**

4 Zanderfilets (à ca. 200 g)

Salz

Pfeffer

2 EL Zitronensaft

2 Eier (Größe M)

0,25 Bund Petersilie

2 Stiele Kerbel

1 Stiel Thymian

1 Bund Schnittlauch

80 g Mehl

100 g Toastbrösel

3-4 EL Butterschmalz

#### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 30 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und die Schalen abziehen.

2. Die Kartoffeln mit einem Messer oder Hobel in fein Scheiben schneiden.

3. Die Gemüsebrühe erhitzen, über die Kartoffeln geben und mischen. Alles ca. 5 Minuten ziehen lassen.

4. Anschließend den Essig über die Kartoffeln geben. Vorsichtig mit den Händen unterheben und weitere ca. 3 Minuten einziehen lassen.

5. Zum Schluss Sonnenblumenöl und Senf zufügen und alles sehr vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

6. Für die Remoulade das Ei ca. 7 Minuten wachweich kochen.
7. Ei ist aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abbrausen. Ei schälen.
8. Das Eiweiß fein hacken, das Eigelb mit einem Messer cremig zerdrücken.
9. Mayonnaise und Joghurt in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
10. Zwiebelwürfel mit Eiweiß und Eigelb unterrühren.
11. Kapern und Essiggurken fein würfeln. Mit Essiggurkenwasser zum Joghurt geben und alles zusammen gut verrühren.
12. Den Apfel auf einem Küchenhobel in feine Stifte hobeln und zu der Mayonnaise geben. Alles gut vermengen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Für den Zander Fischfilets abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Filets mit Zitronensaftbeträufeln.
14. Eier in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Kräuter abbrausen. trockenschütteln und fein hacken. Mehl auf einen flachen Teller geben. Semmelbrösel und Kräuter mischen und auf einen flachen Teller geben.
15. Fischfilets zunächst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Fisch leicht schütteln, damit überschüssige Brösel abfallen. Die Panade etwas andrücken, damit sie sich beim Braten nicht löst.
16. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zanderfilets darin von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
17. Zanderfilets mit Kartoffelsalat und Remoulade anrichten.