

Zander mit Kartoffelkruste



Zutaten:

400 g Zanderfilet
4 Stk Kartoffeln
3 Stk Eier
40 g Mehl
Prise Muskatnuss
5 EL Öl
Prise Pfeffer, Salz

Salat:

1 Salatgurke
Salz, Zucker
1 rote Zwiebel
½ Bund Dill
1 TL Senf
1 EL Balsamicoessig
1 EL Olivenöl

Zubereitung

Für den Zanderfilet mit Kartoffelkruste zuerst die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Eier in einer Schale versprudeln. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zuerst im Mehl, dann in den Eiern und in Kartoffeln wenden und die Masse fest andrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets beidseitig knusprig goldbraun braten. Die Gurke schalen und mit dem Sparschaler so lange in Streifen schneiden, bis das Kerngehäuse erscheint. Die Gurkenstreifen mit etwas Salz und Zucker würzen und einige Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schalen und in feine Würfel schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln und fein hacken. Gurkenstreifen vorsichtig ausdrücken. Senf, Essig, Zwiebelwürfel und Dill mit den Gurken mischen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.



Fisch

