

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, den 15.12.2020

Knuspriger Zander mit Kartoffel-Lauch-Gemüse und Gremolata Für 4 Personen

Zutaten

Für den Zander

180 g Tempuramehl (alternativ auch 405 Weizenmehl und 0,5 TL Backpulver)
170 ml Bier
1 Ei (Größe M)
Salz
100 g Pankoflocken (alternativ Paniermehl)
500 g Zander (ohne Haut)
100 g Butterschmalz, ca.

Für das Kartoffel-Lauch-Gemüse

8 Kartoffeln, festkochend, groß
1 Zwiebel
2 Stangen Lauch
30 g Butter
2 Stiele Thymian
Salz
50 ml Wermut
150 ml Geflügelfond (oder Gemüsefond)
2 EL Crème fraîche

Für die Gremolata

0,5 Bund Dill
1 Knoblauchzehe
1 Bio-Zitrone
1 Grapefruit

Zubereitung:

1. Das Tempuramehl, Bier, Ei und etwas Salz in einer Schüssel vermengen und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. **Die Kartoffeln** schälen und abbrausen. Mithilfe eines Kugelausstechers kleine Bällchen aus den Kartoffeln stechen (alternativ Kartoffeln fein würfeln.)
3. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Den Lauch halbieren, abbrausen und in Rauten schneiden.
4. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln und grob zerzupften Thymian zugeben, salzen und etwa 5 Minuten dünsten.
5. Wermut zugeben und etwas einköcheln lassen. Lauch und Fond zugeben und etwa 10 Minuten garen.
6. **Für die Gremolata** den Dill abzupfen. Knoblauch abziehen. Zitrone und Grapefruit heiß abbrausen und trocken tupfen. Die Zitronenschale dünn abschneiden.
7. Grapefruit dick schälen, sodass die weiße Haut entfernt wird. Grapefruitfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Grapefruitfilets fein würfeln.
8. Knoblauch, Dill und Zitronenschale mischen und zusammen fein hacken.
9. Den Zander in etwa 4 cm breite und 6 cm lange Streifen schneiden und trocken tupfen. Danach salzen. Zanderstück durch den Teig ziehen und etwas abtropfen lassen. Anschließend in den Pankoflocken wenden.

10. Butterschmalz erhitzen. Zanderstücke darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

11. Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Crème fraîche mischen und abschmecken.

Gebackenen Zander, Kartoffel-Lauch-Gemüse, Grapefruitfilets und Gremolata anrichten und servieren.