

Zanderfilet mit Kartoffelkruste

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

4	Kartoffel	500 g	Zanderfilet
	Zitronensaft		Meersalz
1 El.	Sonnenblumenkernöl	½ El.	Sesamöl
25 g	Dill		

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in feste, gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese in einen gelochten Garbehälter geben und bei 120°C 2 Minuten garen, ggf. in Eiswasser kühlen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Das Zanderfilet in vier gleich große Portionen schneiden oder zusammenlegen und auf ein Blech legen. Mit Zitronensaft und Meersalz würzen. Den Fisch mit etwas Eiklar bestreichen, die Kartoffelscheiben darauf anordnen und ebenfalls mit etwas Eiklar verbinden. Bei 140°C 10 Minuten auf Einschubebene 7 dampfbraten. Sonnenblumenkernöl, Sesamöl, Zitronensaft und Dill mit einem Schneebesen zu einem Dressing verarbeiten und um das Fischfilet träufeln.