idowa
isar · donau · wald

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit gegrillten Zucchini-Scheiben, Süßkartoffel-Würfel und Limetten-Curry-Schaum

- 480 Gramm Zander
- 2 Zucchini
- 1 Süßkartoffel
- 2 Limetten
- 1 Teelöffel Curry
- 200 Milliliter Weißwein
- 1 Schalotte
- Milch
- Salz
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Knoblauchzehe

Zander filetieren. Filetstück In kalte Pfanne legen und langsam bei mittlerer Hitze auf der Haut anbraten. Dabei sollte die Haut fest auf dem Pfannenboden anliegen, gegebenenfalls mit der Hand andrücken. Kurz vor dem Ende etwas Butter hinzugeben. Filet wenden und würzen.

Die Enden der Zucchini entfernen und der Länge nach in schmale Scheiben schneiden. In der Pfanne beidseitig goldbraun grillen. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Knoblauchöl darauf tropfen. Anschließend etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Blanchieren, aber nicht zu weich. Die Würfel sollen bissfest bleiben. Anschließend die Würfel in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter dazugeben.

in einem Topf Schalotte und Knoblauch leicht anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Flüssigkeit reduzieren. Sahne und Milch dazugeben. Salzen und pfeffern. Limettenabrieb und Limettensaft dazugeben. Die Masse durchmixen. Anschließend etwas Butter hineingeben, damit die Masse leicht glänzt.