



Zander auf Pastinakenpüree

Für 4 Personen
Arbeitszeit: 50 Minuten

Zutaten

400 g Kartoffeln	1 kleiner Bund Dill	4 Zanderfilets mit Haut
600 g Pastinaken	180 g + 2 EL Butter	(à ca. 125 g)
Salz, Pfeffer	3 frische Eigelb (Gr. L)	2 EL Öl
Zucker	4 EL Weißwein	
1 kleine Stange Lauch	175–200 ml Milch	
200 g Kirschtomaten	1/2 Bio-Zitrone	

Zubereitung

Die Kartoffeln und Pastinaken schälen. Dann waschen und klein schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen und halbieren. Dill waschen, trocknen und fein schneiden.

Für die Soße 180 g Butter in einem Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Eigelb mit Wein, je 1 Prise Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Anschließend im heißen Wasserbad (nicht kochend) mit einem Schneebesen ca. 5 - 8 Minuten cremig aufschlagen.

Nehmen Sie die Schüssel aus dem Wasserbad und rühren Sie die flüssige Butter erst tröpfchenweise, dann in einem dünnem Strahl in die Eigelbcreme, so dass eine sämige Soße entsteht. Fügen Sie den Dill hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Wasserbad warm halten.

Die Kartoffeln und Pastinaken vom Herd nehmen und abgießen. Beides zerdrücken. Dann Milch und 2 EL Butter unterrühren und mit Salz abschmecken. Ebenfalls warm halten.

Die Zitrone gut waschen und in 4 Scheiben schneiden. Die Fischfilets kalt abspülen und vorsichtig trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten. Vorsichtig wenden und ca. 2 Minuten weiterbraten.

Anschließend die Zitronenscheiben hinzufügen und mitbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm halten. Nun den Lauch und die Tomaten im Bratfett für ca. 2 - 4 Minuten schwenken. Den Zander auf dem Püree und Hollandaise auf Tellern anrichten, Lauch und Tomaten darüber geben.