

ZANDER AUF KARTOFFEL-PILZ-GEMÜSE

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

- 4 Zanderfilets
- 1 Zitrone
- 4 große Kartoffeln
- 400 g Steinchampignons
- 400 g Kräuterseitlinge
- 2 kleine Schalotten
- Butter oder Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Frischer Majoran

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen.

Die Zanderfilets säubern, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und anschließend leicht salzen.

Die Pilze in Scheiben, die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten und Pilze in einer Pfanne leicht anbräunen, die Kartoffelwürfel dazugeben und ca. 10 Minuten braten lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Währenddessen die Zanderfilets in Öl oder Butter zuerst kurz auf der hautlosen Seite anbraten, dann auf der Hautseite 2-3 Minuten garen.

Das Kartoffel-Pilz-Gemüse auf einem vorgewärmten Teller anrichten und die Zanderfilets daraufgeben. Mit etwas Majoran verzieren.



Tipp:

Ersatzweise schmeckt Petersfisch sehr gut. Eine weitere, reichhaltigere Zutat sind in Butter gebräunte Mandeln. Sie können das Gemüse auch mit etwas Sahne oder Creme fraîche ablöschen und kurz einköcheln lassen.