

Zander auf der Haut gebraten mit feinem Kartoffeltörtchen und gratinierten Messermuscheln

Für 4 Personen

4 Zanderfilets mit Haut (je 140g)
12 kleine Steinpilze mit Stiel
500 g sehr feste Steinpilze
1 Bund Petersilie
4 Portionen rohen Blätterteig zwischen zwei Platten zubereiten
4 Portionen Pomme de terre macaire (siehe sep. Rezept)
1 fein gewürfelte Schalotte
100 g Butter
200 cl Crème fraîche
Olivenöl
2 El Crème fraîche
Saft einer ¼ Zitrone
4 Messermuscheln
1 kleine Auswahl Mies-, Herz- und Venusmuscheln
50 g Gewürzbutter (Kerbel, Estragon, Petersilie, Schalotten, gehackter Knoblauch)
10 cl Weißwein
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Die Muscheln gründlich waschen und im eigenen Saft dämpfen. Das Muschelfleisch herauslösen, klein hacken und mit der Gewürzbutter mischen, wieder in Schalen der Messermuscheln füllen und beiseite stellen. Für die „Pomme macaire“ kochen Sie ein Püree aus 400 g Kartoffeln, 5 kleinen Eiern, 50 g Zucker, 6 g Salz, einer Prise Pfeffer und Muskatnuss. Formen Sie daraus ein Rechteck und decken Sie es mit Frischhaltefolie ab. Garen Sie es ca. 1 Std. im Wasserbad. Nachdem Auskühlen in Rechtecke schneiden. Stellen Sie ein Mischung (Duxelle) aus 500 g gehackten Champignons mit etwas Butter, fein gewürfelten Schalotten, ein wenig Öl und der gehackten Petersilie her. Ziehen Sie etwas Creme fraîche unter, mit Salz und Pfeffer mild würzen. Die Steinpilze der Länge nach halbieren und in Butter goldbraun braten, warmhalten. (siehe Tipp) Für die Soße die Schalotten fein würfeln und im reduzierten Muschelfond garen. Mit Butter, Creme fraîche und einem Spritzer Zitrone abschmecken, warmstellen. Die Zanderfilets in Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne langsam auf der Hautseite goldbraun garen. Die Stücke Pomes macaire in Butter braten. Alles wie auf unserem Foto anrichten. Die Sauce aufschäumen, ein wenig über den Zander geben und sofort servieren.

Guten Appetit!

Foto: G. Steinmetz

