



## Zanderfilets mit Kartoffelkruste

- Zutaten  
für 4  
Personen  
:
- Ein zirka zwei Kilogramm schwerer Zander
  - 400 Gramm Salzkartoffeln
  - 300 Gramm Champignons
  - zwei Eigelb
  - ein Apfel
  - Saft einer halben Zitrone
  - je ein Bund Dill und glatte Petersilie
  - eine Zwiebel
  - 60 Gramm Butter
  - 40 Gramm Streifen von durchwachsenem Speck
  - 40 Gramm Emmentaler Käse (gerieben)
  - ein EL Meerrettich aus dem Glas
  - ein EL gekörnte Gemüsebrühe
  - Salz und Pfeffer (weiß.)
  - ein EL Senf )
  - Öl

### Zubereitung:

1. Den ausgenommenen Zander kalt spülen und filetieren. Flossen entfernen. Filets mit Zitronensaft säuern. Zwiebel pellen und vierteln. Apfel schälen, entkernen, vierteln. Pilze putzen und halbieren. Kräuter spülen, trocken schwenken.
2. Die Salzkartoffeln mit dem Apfel, der Zwiebel, zwei Eigelb, einem EL Meerrettich, einem EL Senf, einem EL gekörnte Brühe und 1/4 TL Salz im Mixer pürieren.
3. Bratblech mit Öl ausreiben. Filets trocken tupfen, salzen, pfeffern, auf das Bratblech legen.
4. Nun Kartoffelmus dick auf die Filets auftragen. Mit Käse bestreuen und mit Speckstreifen belegen. Pilze um den Fisch verteilen, salzen sowie pfeffern. Butterflocken auf Fisch und Pilze verteilen. Eine knappe Tasse heißes Wasser angießen.
5. Backofen bei 250 Grad vorheizen. Fisch auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) zirka 25 Minuten gar backen. Pilze während der Garung zwei Mal mit dem Buttersud benetzen. Vier Minuten vor Beendigung der Garzeit die grob gezupften Petersilienblätter unter die Pilze mengen. Fischfilets mit zwei Pfannenhebern vorsichtig vom Blech auf Servierplatte legen. Die vom Stengel gezupften Dillspitzen auf dem Fisch verteilen.

Als Beilage mundet ein mild angemachter Salat.