



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Filet vom Zander auf Apfel-Lauchgemüse mit Räucherschinken chips und Kartoffel-Apfelgratin

Zutaten: Für 4 Personen

800 g Zanderfilet
400g Lauch in Streifen
4 Scheiben Speck
500 g Äpfel in Spalten
300g geschälte Kartoffeln in Scheiben
400 ml. Sahne
100g Butter
½ Limette
1 Knoblauchzehe
100g geriebener Käse
50 g. Mehl
1 Msp. Curry
Salz
Zucker
Muskat
Pfeffer
Öl
100 ml. Brühe

Zubereitung Zander

- Fisch nach Gräten absuchen und von der Hautseite einschneiden.
- Mit Salz, Limettensaft und Pfeffer würzen.
- Mehlieren und in Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

- Vor dem anrichten noch einmal in Butter schwenken.

Zubereitung Apfel-Lauchgemüse:

- Lauch 5 min. in Butter anschwitzen.
- 200 g der Äpfel dazu geben kurz mit anschwitzen.
- Mehl abstauben, mit Brühe und 200 ml. Sahne auffüllen.
- Würzen mit Curry, Salz, Zucker und Muskat.

Zubereitung Kartoffel-Lauchgratin:

- Kartoffeln, die restlichen Äpfel und Sahne miteinander vermengen mit Salz, Muskat und Knoblauch würzen.
- In eine gebutterte Feuerfeste Form geben mit Käse bestreuen und im vorgeheiztem Ofen bei 180°C ca. 30 min. garen.
- Gemüse auf den Teller geben Zander darauf legen und ein Stück des Gratins anlegen.