



Zanderfilet mit Speckpfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen

Püree

- » 600 g Kartoffeln
- » 1 (ca. 650 g) Knollensellerie
- » 100 ml Milch
- » 2 EL Butter
- » Muskat
- » Salz

Pfifferlinge

- » 400 g Pfifferlinge
- » 1 Zwiebel
- » 2 Stiele Salbei
- » 80 g Bacon *Frühstücksspeck*
- » 2 EL Butterschmalz
- » Pfeffer & Salz

Fisch

- » 600 g Zanderfilet mit Haut
- » 1-2 EL Butterschmalz
- » Salz
- » 2 EL Mehl

Zubereitung

Püree

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und grob würfeln.

2. Zusammen in Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

3. Abgießen, Milch und Butter zufügen und fein zerstampfen.

4. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm stellen.

Pfifferlinge & Speck

1. Pfifferlinge putzen.

2. Zwiebel schälen und würfeln, Salbei waschen und trocken schütteln.

3. Speck in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten.

4. Zwiebel und Salbei kurz mitbraten, dann alles herausnehmen.

5. 2 EL Butterschmalz im Speckfett erhitzen, Pfifferlinge darin 4–5 Minuten unter Wenden braten.

6. Speckmischung wieder zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fisch

1. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden.

2. Salzen und mit der Hautseite in Mehl drücken, überschüssiges Mehl abklopfen.

3. 1–2 EL Butterschmalz in einer zweiten Pfanne erhitzen.

4. Fisch zuerst auf der Hautseite ca. 3 Minuten, dann auf der Fleischseite 1–2 Minuten braten.

Anrichten

1. Sellerie-Kartoffel-Püree auf Teller verteilen.

2. Zanderfilet daraufsetzen.

3. Pfifferling-Speck-Mischung daneben anrichten.

Perfekt dazu passt ein Glas trockener Weißwein.