

Zanderfilet vom Grill Blattspinat mit Pignoli Rösti

Zanderfilet

800 g Zanderfilet
2 große Erdäpfel
250 g Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Mehl
Öl
2 EL Pignoli

Für 4 Personen
Dauer 20 – 30 Minuten

1. Zanderfilet

Beim Zander Bauchlappen wegschneiden und Gräten zupfen. Auf der Hautseite einschneiden, portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Zander auf der Hautseite mehlieren und auf der Hautseite braten.

Nach 6-8 min den Zander wenden, kurz braten und dann aus der Pfanne nehmen.

3. Rösti

Erdäpfel schälen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Bei mittlerer Hitze mit Öl in der Pfanne goldgelb braten. Danach auf Küchenpapier abtropfen und salzen.

4. Spinat

Blattspinat waschen und putzen und für ca. 10 sec in kochendes Wasser geben. Pignoli und Schalotte in Pfanne anschwitzen, den vorgekochten Blattspinat dazugeben und mit Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat würzen.

5. Beim Anrichten abwechselnd Zander und Rösti auf dem Spinat anrichten.

TIPP:

Den Fisch mindestens $\frac{3}{4}$ der Bratzeit auf der Hautseite anbraten, damit wird die Haut schön knusprig und der Fisch bleibt saftiger.

