



Thema: Ä P F E L

Filet vom Zander auf Apfel-Lauchgemüse mit Räucherschinkenchips
und Kartoffel-Apfelgratin

Zutaten: Für 4 Personen

800 g Zanderfilet	400 g Lauch in Streifen	4 Scheiben Speck
500 g Äpfel in Spalten	300 g geschälte Kartoffeln in Scheiben	
400 ml. Sahne	100 g Butter ½ Limette	1 Knoblauchzehe
100 g 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, mit 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.