

Dieses Rezept für Ostern von gebratenem Zander mit Röstkartoffeln und Dillrahm ist einfach gut

Saftig zarter Zander, knusprige Bratkartoffeln und eine leichte Kräutersauce – das klingt einfach lecker. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer macht dieses Gericht schnörkellos. Perfekt für unser Ostermenü. Auf die Zubereitung der perfekten Bratkartoffeln legt er allerdings besonderen Wert.

Portionen: 4

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Für den Fisch:

4 Zanderfilets (küchenfertig)

3 EL doppelgriffiges Mehl (Instant Mehl)

4 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zitronenabrieb

Für die Bratkartoffeln:

400 - 500 g Kartoffeln (festkochend, zur Hälfte gargekocht, geschält, über Nacht gekühlt)

1 EL Butterschmalz

1 EL Butter

1 Zwiebel (geschält in Würfel geschnitten)

Salz

Pfeffer

Für die Dillrahm-Sauce:

400 g Sauerrahm

2 EL Creme fraiche

2 cl Balsamico-Essig

Salz

Pfeffer

Zitronenabrieb

1 EL Dill (gehackt)

Zubereitung der Röstkartoffeln:

Die am Vortag gekochten und abgekühlten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden.

Tipp: Garen Sie die Kartoffeln nicht ganz durch, dann zerfallen sie nicht so leicht in der Pfanne!

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldgelb anbraten.

Tipp: Nicht gleich rühren, sondern die Kartoffeln kurz anbraten lassen, damit sie eine schöne Farbe bekommen und knusprig werden!

Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, die Zwiebelwürfel sowie die Butter zugeben. Fertig braten und abschmecken.

Der Fisch:

In der Zwischenzeit das Rapsöl erhitzen, die Zanderfilets im Mehl wenden, Mehl wieder etwas „abschlagen“.

Tipp: Verwenden Sie unbedingt doppelgriffiges Mehl Type 405, das im Handel unter dem Begriff „Instant Mehl“ erhältlich ist. Dieses Mehl haftet besser am Fisch.

Die **Zanderfilets** zuerst auf der Hautseite für zwei Minuten und auf der Fleischseite eine Minute garen. Danach abschmecken und **Zitronenabrieb** darüber geben.

Die Sauce:

Für den Dip **Sauerrahm** mit der **Crème fraîche** und dann mit den **weiteren Zutaten** gut vermischen und fein abschmecken.

Tipp: Den frischen Dill erst kurz vor dem Einrühren kleinschneiden!

Die **Röstkartoffeln** in die Mitte eines Tellers geben, den **gebratenen Zander** darauf drapieren und mit dem **Dill-Rahm** garnieren. Lecker!