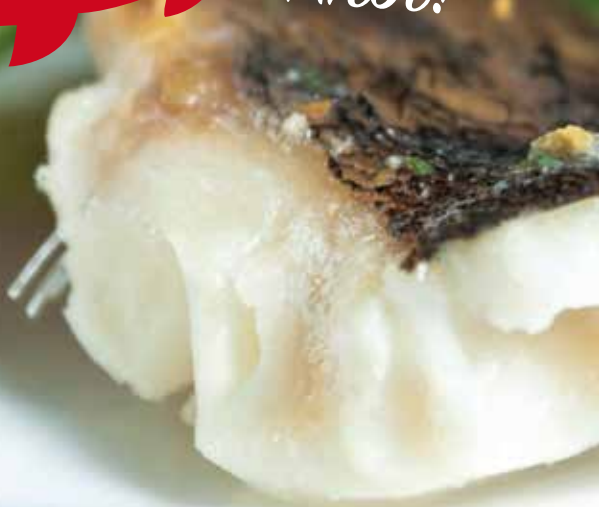


# Fisch zu Tisch

Zanderfilet

Ahoi!



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Gebratenes Zanderfilet mit Gurkengemüse und Pastinakenpüree*

## *Zutaten für 10 Personen:*

**Für den Zander:** 1200g Zanderfilet, 50g Mehl, 50ml Öl, Salz, Zitronensaft

**Für das Gurkengemüse:** 1500g Salatgurke, 20g Butter, 50g Zucker, 50g Senf (Dijon Senf), 50g Crème fraîche, 1 Bnd. Dill, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer. **Für das Pastinakenpüree:** 1500g Pastinken, 125g Butter, 600ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat.

## *Zubereitung:*

1. Das Zanderfilet säubern, säuern und salzen.
2. Die Pastinaken schälen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und das Innere entfernen. Dann in Scheiben schneiden. Die Pastinaken in kochendem Salzwasser 2-3 Min. bei mittlerer Hitze garen. Wasser abgießen, Butter und Sahne zu den Pastinaken geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 5-8 Min. weich kochen.
3. Für die Gurken die Butter im Topf zerlassen, den Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Gurken dazugeben, salzen und pfeffern und mit einem guten Schuss Balsamico ablöschen, 5-7 Min. schmoren. Senf, Crème fraîche und Dill unterrühren.
4. In der Zwischenzeit die Pastinaken vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
5. Den Zander mit Mehl bestäuben und in Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Zander zusammen mit dem Gurkengemüse und dem Pastinakenpüree servieren!