

Schnelle Bratkartoffeln mit Zander

 happy-mahlzeit.com/2020/01/28/schnelle-bratkartoffeln-mit-zander/

Zutaten für 2 Personen:

- 5 rohe Kartoffeln
- 5 Scheiben Speck
- 1 Zwiebel
- 3 EL Mascarpone
- 4 Walnüsse
- 1 Bio-Zitrone
- 400g Zanderfilet mit Haut
- Olivenöl
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren. Das Zanderfilet zuerst mit der Hautseite in einer Pfanne in Öl anbraten, wenden und auf der Fleischseite ebenfalls anbraten.

Die Kartoffeln mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Kartoffelscheiben darin knusprig anbraten. Den Speck zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebel in dünne Ringe, den Schnittlauch klein schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und gut schwenken.

In die noch heiße Pfanne der Bratkartoffeln 3 EL Mascarpone geben und mit einem Schuss Wasser vermengen. Die Walnüsse klein mörsern und unter die Mascarpone-Sauce mengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln mit dem Zanderfilet und der Mascarpone-Walnuss-Sauce auf Tellern anrichten und ggf. zum Fisch etwas Zitronensaft geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 31.1.2012