

# Hier und heute



## Zanderfilet in der Röstikruste mit Kräutercreme

Panieren mal anders – unser Koch Olaf Baumeister bereitet feines Zanderfilet in Kartoffelkruste und serviert dazu eine schnelle, leckere Kräutercreme. Perfekt für die ersten Frühlingsessen auf Balkon oder Terrasse.

### Rezepte

**Zanderfilet in der Röstikruste mit Kräutercreme** - von Olaf Baumeister, für zwei Personen

#### Zutaten Zander mit Röstikruste

- 200 g Zanderfilet
- 200 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 EL Mehl
- ½ kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss
- neutrales Pflanzenöl zum Braten

#### Zubereitung

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und in feine Streifen reiben (zum Beispiel mit einer Gemüse-Vierkantreibe). Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und dann mit den Händen ausdrücken. Den Fisch von Haut und Gräten befreien, in zwei Teile schneiden, leicht salzen und in Mehl wenden.

Die Fischfilets mit der Kartoffelkruste dünn ummanteln und die Masse andrücken. Dann in heißem Pflanzenöl in einer vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Das dauert je nach Größe zwei bis drei Minuten. Den fertig gegarten Fisch auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Tipp: Dazu passen frische Kräuter, glasiertes Gemüse oder ein kleiner Salat.

#### Zutaten Kräutercreme

- 150 g Crème fraîche
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL fein gehackter Kerbel
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 sehr kleine Prise Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten mischen, glatt rühren und zum Fisch servieren. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!