

Zanderfilet mit Kartoffel-Pflaumen-Ragout

Zutaten für das Kartoffel-Pflaumen-Ragout:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 150 g Backpflaumen
- 2 cl Pflaumenschnaps
- 80 g Butter

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Währenddessen die Backpflaumen in warmem Wasser einweichen. Die Pflaumen mit der Butter grob pürieren und mit Zimt würzen. Das Püree mit den ausgedämpften Kartoffeln vermengen und abschmecken.

Zutaten für das Rote-Bete-Gemüse:

- 300 g gegarte Rote Bete
- 50 g Schalotten
- 0,1 l Rote-Bete-Saft
- etwas Butterschmalz
- 50 g Butter
- nach Bedarf Salz, Pfeffer, Muskat und Orangenschale

Rote Bete und Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten in Butterschmalz anschwitzen, mit der Hälfte des Rote-Bete-Safts ablöschen und die gewürfelte Rote Bete dazugeben. Den restlichen Saft mit der Butter mischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Orangenschale würzen. Auf das Gemüse geben und sämig servieren.

Zutaten für Zanderfilet und Sanddorn-Soße:

- 600 g Zanderfilet
- 0,2 l Fischfond
- 0,1 l Sahne
- 50 g Butter
- 0,1 l Sanddornmark
- 2 EL Honig
- 1 Schalotte
- nach Bedarf Salz, französischen Wermut und Anislikör

Das Zanderfilet portionieren und in Butter ausschließlich auf der Hautseite braten.

Die Schalotte in kleine Würfel schneiden, anschwitzen, mit Wermut und Anislikör ablöschen und mit Fischfond aufkochen. Sanddornmark, Sahne und Honig dazugeben und nochmals aufkochen. Die Soße mixen und durch ein feines Sieb passieren. Nochmals aufkochen, mit der Butter aufschäumen und abschmecken.

Das Zanderfilet mit der Soße, Kartoffelragout und Rote-Bete-Gemüse sofort servieren.

Sendung/Quelle: Landpartie
Letzter Sendetermin: 21.12.2018
Koch/Köchin: Hark Pezely

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen