

Zanderfilet mit Kartoffel Kräuter Käsekruste auf Tomaten Rucola Salat

Zutaten für 4 Personen:

4 Zanderfilets, küchenfertig
Udo's Gewürzmischung
Fisch Universal
Worcester Sauce
1 Knoblauchzehe
100 g Butter,
50 g Semmelbrösel
20 g Mehl
Olivenöl
100 g Kartoffeln, gekocht
50 g Emmenthaler, gerieben
50 g Parmesan, gerieben
1 TL getrocknete Ital. Kräuter
200 g Rucola, küchenfertig
250 g Cherrytomaten
Udo's Tasmanisches Pfeffersalz
Granatapfelessig



Zubereitung:

Für die Kruste Knoblauch pellen und fein hacken. 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Knoblauch und Semmelbrösel hineingeben und gut vermischen. In einer Schüssel abkühlen lassen. Die Kartoffeln grob reiben und mit dem Käse und den Kräutern in die Bröseln mischen und mit etwas Pfeffersalz würzen.

Die Zanderfilets mit Fisch Universal würzen und mit etwas Worcester Sauce marinieren, in Mehl wenden und Fischfilet schräg halbieren. Etwas von der Kartoffelmasse auf die Fleischseite geben danach gut andrücken und in einer Pfanne mit Olivenöl goldgelb braten. (mit der Kartoffelmasse zuerst). Die fertigen Fischfiletstücke im Backofen bei 120 °C warm halten.

Cherrytomaten halbieren, Rucola etwas zupfen beides in eine Schüssel geben mit Tasmanisches Pfeffersalz und Granatapfelessig marinieren und durchziehen lassen.

Den Salat anrichten, den Fisch dekorativ auf den Salat legen und mit Baguette servieren.