



## Havelzander mit Senfcrème auf lauwarmen Spreewälder Gurken-Kartoffel-Gemüse

Ein wunderbares Sommergericht mit pikant-scharfen Zanderfilets, sahnige Senfcrème und leichtem Gemüse.

2 Personen

### ZUTATEN:

#### GEMÜSE:

- 4 mittelgroße Kartoffeln (festkochenend)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Salatgurken (à 500 g)
- 25 g durchwachsener Speck (in Streifen geschnitten)
- 1 EL Öl
- 2 – 3 EL Senfgurkensud (*optional*)
- 1 kleines Salatherz (ca. 50 g)
- ½ Bund Dill

#### ZANDER:

- 2 Zanderfilets (à 150 g, mit Haut)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Piment d'Espelette
- 2 TL Fleur de sel
- 1 TL Zitronenschale (abgerieben)

#### SENFCREME:

- 50 ml Crème fraîche
- 1 EL Crème double
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Eigelb (hart gekocht)
- 1 EL Bautz'ner Senf (mittelscharf)
- 1 Prise Zucker
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**1** SENFCREME: Eier 10 Minuten hart kochen, pellen und das Eigelb heraus heben. – Das Eiweiß fein würfeln und für weitere Verwendung beiseite stellen. – Eigelbe zerdrücken und mit allen anderen Zutaten verrühren. Durch ein feines Sieb streichen und bis zum Servieren beiseite stellen.

**2** GEMÜSE: Kartoffeln schälen und 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und abdämpfen. Für weitere Verwendung zur Seite stellen. – Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. – Gurken schälen und längs halbieren. Kerne mit einem Teelöffel ausschaben, in einen Rührbecher geben und mit dem Schneidstab pürieren. Gurken in 5 mm dicke Scheiben schneiden. – Salat waschen und trocken schleudern. Blätter ohne die grobe Mittelrippe quer in fingerbreite Streifen schneiden.

**3** Öl in einem breiten Topf erhitzen, Speck darin bei mittlerer Hitze 2 – 3 Minuten leicht anbraten. Frühlingszwiebeln und Gurkenscheiben untermischen, weitere 2 Minuten dünsten und mit Salz würzen. Gurkensaft durchrühren und die Hälfte unter das Gemüse mischen. Offen bei milder Hitze 10 Minuten dünsten.

**4** Die Kartoffeln dazu geben und unter das Gurkengemüse unterheben. Gegebenenfalls noch etwas vom Gurkensaft dazu geben. Den Dill grob hacken und mit den Kopfsalatstreifen kurz vor dem Servieren unter das Gemüse heben. Mit Salz abschmecken.

**Als Tipp:** Optional noch mit etwas Senfgurkensud und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und noch 10 Minuten durchziehen lassen. So wird das Gemüse noch pikanter.

**5** ZANDER: 2 Teelöffel Fleur de sel, 1 Teelöffel Piment d'Espelette und Zitronenschale mischen. – Fisch trocken tupfen, Fleischseite mit dem Gewürzsatz würzen. Zander auf der Hautseite 1 Minute kross braten, Zander wenden, Pfanne vom Herd ziehen und den Fisch 3 Minuten gar ziehen lassen.

**ANRICHTEN:** Das Gemüse auf angewärmte Teller geben und mit den Eiweißwürfelchen bestreuen. Zanderfilet auf den Salat legen. Mit einem Klacks Senfcreme halb nappieren und mit Dillzweigen garnieren. – Sofort auftragen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)