

Zander mit Erdäpfelfülle



Zubereitung

Erdäpfel kochen, schälen und mit der Gabel fein zerkleinern. Knoblauch fein zerdrücken, Petersilie waschen und fein hacken. Erdäpfel, Eidotter, Butter, Knoblauch und Petersilie zu einer Fülle verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Ein Fischfilet mit Erdäpfelmasse bestreichen und ein Fischfilet darüber legen. Gefüllte Fischfilets vorsichtig mit Speckscheiben umwickeln und auf ein leicht befettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C 25 Minuten braten. Mit Alufolie den Fisch abdecken und 2 - 3 Minuten rasten lassen.

Zutaten

400 g Erdäpfel, mehlig

4 Stk. Zanderfilet (á 150g)

180 g Schinkenspeck

2 Eigelb

40 g Butter

4 Stk. Knoblauchzehen

Saft einer Zitrone

Salz

Pfeffer

3 EL Petersilie

Öl für das Blech