

Fabian Philler, Clementine im Glashaus, Wien

Professional

Zander mit Portwein-Radicchio, geschmorten Erdäpfeln und cremigen Porree

Hauptspeise

Fischgerichte

Gemüse

Herbst

Singlerezepte

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die Erdäpfel gründlich waschen und längs halbieren. In eine Auflaufform geben und mit Salz und Olivenöl gut würzen. Die Form abdecken und die Erdäpfel bei 180°C für 20 bis 30min (je nach Größe der Erdäpfel) weich schmoren.

Inzwischen den Porree in circa 0,5cm dicke Ringe schneiden und diese vorsichtig waschen.

Den Radicchio zupfen und durchwaschen.

Den Portwein auf 200ml einkochen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Den Radicchio ca. 2 min darin köcheln lassen und auf Seite stellen.

Das Obers aufkochen und den Porree für 3-4min darin weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Zander entgräten und von beiden Seiten mit Salz würzen. Eine beschichtete Pfanne stark mit Öl erhitzen und den Fisch auf der Hautseite knusprig braten, am Ende wenden und kurz auf der anderen Seite braten.

Zum Schluss kurz den Radicchio und Porree noch mal erwärmen und zusammen mit dem fertigen Erdäpfeln und Zanderfilet anrichten.



Zutaten

Zutaten für 2 Personen:

300-400g Zanderfilet

1 Stück Radicchio

400ml Portwein

1 Zitrone

500g Erdäpfel vorw.
festkochend eher klein

1 Stück Porree

250ml Obers

Salz, Pfeffer, Muskat, Öl
(Raps –oder Maiskeimöl) ,
Olivenöl