

Zander in Zitronen-Senfbutter & Rosmarinkartoffeln



Zutaten:

- 4 x 120 g Zanderfilet, ohne Gräten, mit Haut
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 600 g Kartoffeln, vorgekocht
- 2-3 Rosmarinzweige
- 60 g Butter
- 60 g Senf, mittelscharf
- 30 g Honig
- Abrieb- und Saft einer ½ Biozitrone
- Wer möchte: etwas Zitronenöl oder geschmolzene Butter
- Wer möchte: Backpflaumen im Speckmantel
- Kräuter zum Bestreuen (z.B. Schnittlauch, Basilikum oder Petersilie)



Zubereitung

Die vorgekochten Kartoffeln halbieren und in einer Pfanne mit etwas Öl und Rosmarinzweigen 7-8 Minuten goldgelb braten. Salzen und anschließend bei kleiner Temperatur warmhalten.

Für die Soße Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen, dann Zitronensaft, Zitronenabrieb, Senf und Salz zugeben und bei kleiner Hitze zu einer schönen Soße mischen.

Zander salzen und in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite knusprig braten, dann wenden und eine weitere Minute braten. Sofort mit der Soße, ein paar Tropfen Zitronenöl, Kartoffeln und eventuell Backpflaume im Speck auf den Tellern anrichten.