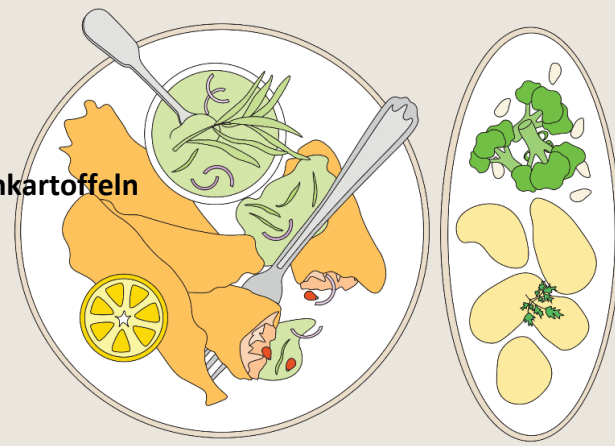


Zanderfilet im Bierteig mit Remouladensauce & Petersilienkartoffeln

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 45-50 Minuten



Menge	Zutaten	Zubereitung
Zanderknusperli		
360 g	Zanderfilet, roh	Zanderfilet in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer stäuben. In der Fritteuse bei 160 °C oder in der Pfanne knusprig frittieren (mit einem Airfryer kann der Ölgebrauch massiv gesenkt werden). Zitrone in Schnitze schneiden und mit dem Granatapfel zur Garnitur verwenden.
3 g	Salz	
50 g	Weizenmehl	
3 Prisen	Pfeffer	
20 g	Granatapfel	
3 EL	Sonnenblumenöl	
130 g	Zitrone	
Broccoli mit Mandeln		
1 EL	Butter	Broccoli rüsten und dämpfen (den Strunk mitbenützen). Mandeln rösten und Butter schmelzen. Broccoli mit Butter beträufeln und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.
500 g	Broccoli	
60 g	Mandeln	
Petersilienkartoffeln		
20 Gramm	Petersilienblatt	Kartoffeln schälen, in Würfel oder Schnitze schneiden und dämpfen. Petersilie hacken, mit Salz und Olivenöl den Salzkartoffeln begeben und mischen.
1 TL	Salz	
600 Gramm	Kartoffeln (Typ A)	
3 EL	Olivenöl	
Remouladensauce		
1 Prise	Pfeffer	Kapern hacken, alle Zutaten miteinander mischen und abschmecken. (Der Sauce können zusätzlich Gewürzgurken, Sardellen und Kräuter beigegeben werden.)
2 Prisen	Salz	
1 TL	Kapern	
1 EL	Magerquark	
5 EL	Mayonnaise	

Fun Fact:

Petersilie hat ganze 8 Monate Saison (zwischen April und November)