



ZANDER IN KARTOFFELKRUSTE MIT THYMIAN-SPECKSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

600 g Zanderfilet, abgetropft
Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRUSTE

3 Festkochende Kartoffeln, in feine Streifen geschnitten
Salz und Pfeffer
Muskatnuss

FÜR DIE SAUCE

200 g

150 g Speck, durchzogen, gewürfelt

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten

10 ml Sonnenblumenöl

20 g Tomatenpüree

200 ml Brauner Fond

Salz und Pfeffer

Thymian

Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Zander portionieren und an der Hautseite einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Kartoffelstreifen mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und langsam anbraten. Zander mit der Hautseite auf die Kartoffel legen und langsam weiterbraten bis der Fisch fast durch und die Kartoffeln knusprig sind.
3. Masse umdrehen und auf der anderen Seite fertig Braten.
4. Für die Sauce Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.