



# 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** QimiQ Sahne-Basis  
**150 g** Speck, durchwachsen, gewürfelt  
**100 g** Zwiebel(n), fein geschnitten  
**10 ml** Sonnenblumenöl  
**20 g** Tomatenmark  
**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.