Nah&Frisch

Stefan Csar | Professional

Zanderfilet mit grünem Spargel

Hauptspeise | Fischgerichte

ZUBEREITUNG **SCHWIERIGKEIT:** ●●●●○ **ZEIT:** 90 MIN.

Zanderfilets auf der Hautseite mehlieren und langsam nur in Öl auf der Hautseite braten.

Für die Avodacocreme die Avocados schälen, entkernen und das Fruchfleisch mit dem Joghurt, der Mayonnaise mit einer Gabel zerdrücken. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Erdäpfel mit den Eiern und der Butter zu einer cremigen Masse mixen.

8 Stück vom grünen Spargel halbieren und auf der Schnittfläche in Butter braten.

Für den eingelegten Spargel den rohen Spargel in die gewünschte Länge schneiden, mit Salz und Zucker marinieren und in einer Wasser-Essig-Mischung einlegen.

Den festkochenden Erdäpfel roh in feine Scheiben schneiden, 15 Min in lauwarmes Wasser einlegen und danach bei 140 Grad bis zur gewünschten Farbe frittieren.

Anrichten und mit Kapuzinerblätter und Blüten nach Wahl dekorieren.

ZUTATEN

- 4 Stück Zanderfilets (ca. 120 g pro Stück)
- **Avocadocreme**
- 3 Avocados
- 2 EL griechisches Joghurt
- 1 EL Mayonnaise
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer
- **Kartoffelflan**
- 400g gekochte, mehlige Erdäpfel
- 6 Eier
- 3 Dotter
- 100g braune Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- **Spargel**
- 500g grüner Spargel
- 1 EL Butter
- Salz, Zucker, Essig
- **Kartoffelchips**
- 1 Stk. Erdäpfel festkochend