

## Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Donnerstag, 22. Juni 2017



Rezept von **Alexander Fankhauser**

### Gebratenes Zanderfilet auf Dillgurken mit Heurigen

**35 Minuten/leicht**



---

### Zutaten fpr 4 Personen

600 g Zanderfilet, Dijon-Senf, Salz, Pfeffer, Brösel, Mehl, 1 Salatgurke, 2 Salzgurken, 12 Kartoffeln (Heurige), 1 Bund Dille, Butter, Öl, Salz, Pfeffer, Saft von 2 Zitronen.

### Zubereitung

Den Fisch in vier gleichgroße Teile schneiden. Auf der Hautseite leicht einschneiden (ziselieren), anschließend salzen, mit Senf einstreichen und zuerst mit Brösel, dann mit Mehl bestreuen. In einer Pfanne oder auf einer Grillplatte ein Öl-Butter-Gemisch erhitzen und die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten einlegen. In 6 bis 7 Minuten glasig braten, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden. Anschließend kurz rasten lassen.

Die Salatgurke halbieren und das Kerngehäuse herausnehmen. Gurkenstücke gleichmäßig schneiden und in aufgeschäumter Butter anschwitzen, mit Zitronensaft ablöschen, die gehackte Dille zugeben und gut abschmecken. Die Heurigen in Salzwasser kochen und zu den Gurken geben. Die Salzgurken in Stücke schneiden und ebenfalls zugeben. Mit etwas Butter montieren.

Den Fisch mit den Gurken und Heurigen dekorativ auf Tellern anrichten.