



„Aufgetischt im Seewinkel“

ZANDERFILET IN PANKOMEHL MIT GESCHMORTEN RAHMGURKEN UND ROTE RÜBEN NOCKERLN

Christian POBATSCHNIG

Oliver HÜTTLER

SEETEUFEL – FOODTRUCK

www.seeteufel.at

Rezept für 4 Personen

ZANDERFILET

4 Stück Zanderfilet à 180 g

2 Knoblauchzehen

½ Zitrone

Salz und Pfeffer je nach Bedarf

100 g Pankomehl

5 EL heiß gepresstes Olivenöl

Zander filetieren, mit Zitrone Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite in Bankomehl ca 2 Minuten legen. Heiß gepresstes Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Filet ca. 1 Minute auf der Mehelseite anbraten, danach wenden und eine weitere Minute das Filet braten.

RAHMGURKEN

2 Salatgurken

½ Zwiebel

2 EL heiß gepresstes Olivenöl

¼ Liter Weißwein

¼ Liter Sahne

Salz und Pfeffer je nach Bedarf

20 g Dille

2 Salatgurken schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in ca ½ cm. dünne Scheiben schneiden. ½ Zwiebel fein hacken und in heiß gepressten Olivenöl goldgelb anschwitzen. Danach die Gurken hinzufügen und ca 1 Minute anrösten. Dann mit ¼ Liter Weißwein aufgießen und ein ¼ Liter Sahne hinzufügen. Die Flüssigkeit auf kleiner Hitze reduzieren, zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und frisch gehackten Dill dazu geben.

ROTE RÜBEN NOCKERL

200 g frische rote Rüben

50 ml Creme Fraîche

50 g frischen Kren

Salz und Pfeffer je nach Bedarf

Rote Rüben kochen, schälen und in feine Würfel schneiden. Danach Crème Fraîche und frisch geriebenen Kren hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, am Teller als Nockerl servieren.