



NEUSIEDLERSEE-ZANDER

Seewinkler Erdknollen

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

6 Stk. Zanderfilets á 160 g | 100 g Kerbelknollen | 100 g Urkarotten | 120 g gelbe Rüben | 100 g Schwarzwurzeln | 600 g violette Kartoffeln zu Püree verarbeitet | 120 g rote Rüben | 10 g Krenfäden | 80 g Nuss-Chips | 10 ml weiße Fischeauce | Salz | Pfeffer | Öl | Gemüsefond

ZUBEREITUNG

ZANDER: Gewürzte Zanderfilets auf der Hautseite knusprig braten.

ERDKNOLLEN: Geschälte Erdknollen getrennt in Butter und reduziertem Gemüsefond knackig garen.

ERDAPFELPÜREE: Violette Erdäpfelpüree mit Kren abschmecken.

Püree mit Kammspachtel auf den Teller streichen – Gemüse, Zander und Sauce einsetzen – evtl. mit Eiskraut oder Spinat, Nuss-Chips oder Fischeauce garnieren.



NESPRESSO GOURMET WEEKS
KOCH 2019

FRITZ TÖSCH

„DAS FRITZ“, WEIDEN AM SEE