

Rezept Pochierte Eier im Kartoffelring mit Zanderfilet

Zutaten:

4 pochierte Eier
Herzoginkartoffeln (von 700 g mehlig Kartoffeln (Typ Agria, Bintje))
Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise (von 200 g Butter)
4 Zanderfilets (ohne Haut à 150 – 180 g)
1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
2 EL Weizenmehl (Type 405)
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.
Die Herzogeinkartoffeln bereiten.

Die Sauce bereiten und warm halten.
Den Fisch waschen und mit Küchenpapier Trockentupfen.
Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets in Mehl wenden und gut abklopfen.
Die fertige Herzogeinkartoffelmasse in den Dressiersack geben und in die Mitte des Tellers einen Ring spritzen (die pochierten Eier sollten hineinpassen).

Die Teller für ca. 8 – 10 Minuten in den Ofen geben.
Das Fett in der Pfanne heiß werden lassen und den Fisch von beiden Seiten je 2 – 3 Minuten sanft braten.
Die pochierten Eier fertig stellen.

Die Teller aus dem Ofen nehmen, die Eier in die Mitte geben,

die Eier mit Sauce benetzen und den garen Fisch längs auf die Kartoffelmasse legen.
Sofort servieren.

Zurück zu den Fischrezepten