



## **Zanderfilet mit Pfifferling-Zwiebelhaube und Kartoffel-Tomatensauce**

Rezept von Armin Roßmeier

### **Zutaten für vier Portionen**

650 g Zanderfilet  
Saft von 1 Zitrone  
1 1/2 EL Olivenöl  
200 g Pfifferlinge  
80 g Zwiebelwürfel  
1 Frühlingszwiebel  
1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
150 ml Tomatensaft  
1 1/2 EL Sauerrahm  
8 Kirschtomaten  
1 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 40 Minuten)**

Zanderfilet mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz marinieren lassen. Mit einem Pinsel die Pfifferling-Lamellen sauber auspinseln, große Pilze halbieren, kurz abbrausen, auf Küchenkrepp abtupfen. Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Pfifferlinge zufügen, mit anschwitzen, Röllchen von Frühlingszwiebel unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen untermischen, warm stellen.

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, erhitzten Tomatensaft einrühren, Sauerrahm mit unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fischfilet auf Hautseite in heißem Olivenöl blond anbraten, mit Rosmarin aromatisieren, vom Pilzgemisch eine schöne Haube daraufsetzen, auf flachem Teller anrichten, Kartoffel-Tomatensauce daneben anhäufen, angebratene, halbierte Kirschtomaten gewürzt auf das Püree setzen.