



[Drucken](#)

Soufflierter Zander mit Topfen-Kartoffelnocken



Zutaten für 4 Personen

- 800 g Zanderfilet (ohne Haut und Gräten)
- ½ Bund Zitronenthymian
- 200 g mehlig Kartoffeln
- 600 ml Fischfond
- 2 rote Paprikaschote
- 1 rote Zwiebel
- 40 g bayer. Butter
- 200 g rote Linsen
- 300 ml bayer. Sahne
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL rote Currypaste
- 100 g bayer. Topfen
- 40 g Mehl
- 1-2 Eigelb
- ½ Bund Estragon
- SalzQuatre épices (oder Pfeffer)
- Muskat
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Aus dem Fisch 4 Portionen zu je 140 g schneiden, den Rest grob hacken, kräftig salzen und 30 Min. tiefkühlen. Zitronenthymian abzupfen. Die Kartoffeln waschen, in der Schale gar kochen. Die gegarten Kartoffeln ausdämpfen, schälen, passieren und abkühlen. Den Fischfond aufkochen und warm halten. Paprika waschen, Stielansatz und Kerne entfernen. Die Paprikas in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Paprikas und Zwiebeln 3 Min. dünsten. Linsen kurz mitdünsten, mit einem ½ Liter Fischfond und 120 ml Sahne aufgießen. Die Linsen bei mittlerer Hitze 20 Min. garen. Das Linsengemüse mit Salz, Garam Masala und Currypaste abschmecken.
2. Angefrorenes Fischfilet im Blitzhacker oder Kutter fein pürieren. Nach und nach die restliche Sahne dazugeben, sodass eine glänzende, homogene Fischfarce entsteht. Die Farce durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, mit Quatre épices und Zitronenthymian würzen, kühl stellen.
3. Kartoffeln mit Topfen, Mehl und Eigelb verkneten und mit Salz und Muskat abschmecken. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mindestens 20 Min. im Tiefkühlfach anfrieren.
4. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Estragon waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Fischfilets mit der Farce bestreichen. Den restlichen Fischfond kurz aufkochen und auf ein tiefes gebuttertes Ofenblech gießen. Die Fischfilets der Farce bestreichen. Den restlichen Fischfond kurz aufkochen und auf ein tiefes gebuttertes Ofenblech gießen. Die Fischfilets der Farce bestreichen. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Estragon waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Fischfilets mit der Farce bestreichen. Den restlichen Fischfond kurz aufkochen und auf ein tiefes gebuttertes Ofenblech gießen. Die Fischfilets der Farce bestreichen. Die Topfen-Kartoffelnocken bei 160° C etwa 5 Min. goldbraun frittieren. Das Linsengemüse kurz aufkochen, (wenn zuwenig Flüssigkeit im Topf ist, noch etwas Wasser dazugeben). Ein Drittel vom Linsengemüse schaumig pürieren, mit dem Rest mischen und in tiefe Teller verteilen. Den Zander mit den Topfen-Kartoffelnocken auf dem Linsenschäum anrichten und mit Estragon bestreuen.