Gedämpfter Zander im Kartoffelsud mit Meersalz

Zutaten:

- Zutaten für 8 Personen:
- 8 Zanderfilets ohne Haut, à 150g
- Meersalz
- 1 kg Kartoffeln (la Ratte oder Drillinge)
- 1 l Geflügelbrühe aus dem Glas
- 4 Zweige Majoran
- 4 EL schwarze Oliven
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Pinienkerne

Zubereitung:

1. Die Zanderfilets kalt abbrausen und trockentupfen. Die Filets ungesalzen einzeln in Klarsichtfolie einrollen, diese Rollen dann in Alufolie wickeln. Im Siebeinsatz über dem Dampf ca. 10-12 Min. dämpfen.
2. Für den Kartoffelsud die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Mit der Geflügelbrühe und 2 Majoranzweigen in einen Topf geben. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und darin bissfest garen. Im Sud warm halten.
3. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds den Majoran entfernen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Oliven, das Olivenöl und die Blätter von 2 Majoranzweigen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Anrichten den Kartoffelsud auf 8 vorgewärmte Teller verteilen. Die Zanderrollen mit einem scharfen Messer halbieren und die Enden abschneiden. Vorsichtig die Folie entfernen. Die Rollen von allen Seiten mit Meersalz würzen und auf die Kartoffeln geben. Mit gerösteten Pinienkernen und ein paar abgezupften Majoranblättern garnieren.

mynetfair