

Gebackenes Zanderfilet im Schwarzwälder Schinkenmantel mit Kartoffelsalat



Zutaten:

- 4 x 150 g Zanderfilet
- 8 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 2 Eier
- 3 EL Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 5 EL Essig
- 5 EL Öl
- 125 ml Gemüsebrühe
- ½ TL Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 4 Essiggurken
- 2 Zitronen
- 2 Frühlingszwiebeln
- Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken
- Wer möchte: 4 eingelegte Sardellen



Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in reichlich Wasser ca. 20-25 Minuten kochen, abseihen und heiß pellen.
2. Kartoffeln leicht abkühlen lassen und in feine Scheiben schneiden.
3. Essig, Gemüsebrühe, Zucker, Salz, Pfeffer und fein geschnittene Frühlingszwiebeln und gehackte Knoblauchzehe in einem Topf erwärmen und heiß in eine Schüssel gießen. Die Scheiben in das Dressing legen und kurz vermengen. Nach 10 Minuten das Öl zugeben und alles verrühren.
4. Die Fischfilets salzen und pfeffern. Jedes Fischfilet mit zwei Schinkenscheiben umwickeln. In Mehl wälzen, dann durch verquirltes Ei tauchen. Zuletzt in Semmelbrösel drücken.
5. Die Filets in heißem Butterschmalz oder Öl goldgelb ausbacken.
6. Mit Kartoffelsalat, Zitronenscheiben, Essiggurke und eventuell Sardellen servieren.