



Zander auf Sprossen-Frischkäse-Topinamburgröstel

Restaurant Pfefferschiff

Zutaten für 4 Personen:

480 gr. Zanderfilet mit Haut
200 gr. Sojasprossen
160 gr. Frischkäse (Cottage Cheese)
280 gr. Topinambur
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl
Paprikamark
Kräuteröl

- Topinambur gut waschen und die Hälfte in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, im Öl beidseitig goldbraun braten, die zweite Hälfte frittieren.
- Die Sprossen kurz mitschwenken, würzen, in einer Schüssel mit dem marinierten Frischkäse mischen u. lauwarm servieren.
- Gewürztes Zanderfilet auf Hautseite knusprig braten und auf dem Gröstel anrichten.
- Mit dem Paprikamark u. Kräuteröl ein Muster auf dem Teller ziehen.

