

ZANDER-KOPFSALATWICKEL MIT ERBSENPÜREE

Für 4 Portionen

Vor- und Zubereitung: ca. 1 ¼ Std.

ZUTATEN

450 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in
Stücken (2 cm)
500 g tiefgekühlte Erbsli
1 dl Vollmilch
50 g Butter, in Stücken
1 TL Salz
wenig Pfeffer

600 g Zanderfilets ohne Haut
½ TL Salz
8 grosse Kopfsalatblätter, Mittelrippe entfernt
2 EL Olivenöl

½ EL Butter
2 Schalotten, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
½ TL Paprikapulver edelsüss
1 dl Weisswein
4 dl Fischfond
½ Bund Estragon (ca. 10 g), Blätter abgezupft,
fein geschnitten
½ Bund Kerbel (ca. 10 g), Blätter abgezupft,
fein geschnitten
½ Bund Petersilie (ca. 10 g), Blätter abgezupft,
fein geschnitten
40 g Butter
¼ TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln, Erbsli, Milch, Butter, Salz und Pfeffer in die **ungelochte Garschale** geben und in der untersten Ebene garen **(A)**.

2. Fischfilets evtl. entgräten, in 8 Stücke schneiden, salzen. Fischfilets in die Kopfsalatblätter einwickeln und mit der Verschlussseite nach unten auf das **PerfectClean Backblech** legen, mit Öl beträufeln und in der obersten Ebene mit den Kartoffeln und den Erbsli fertig garen **(B)**.

3. Butter in einer weiten Pfanne erwärmen, Schalotten und Knoblauch andünsten, Paprikapulver begeben und kurz mitdünsten. Wein und Fischfond dazugießen und auf die Hälfte einkochen. Kräuter begeben, Pfanne vom Kochfeld ziehen und pürieren. Sauce nochmals erhitzen, Butter portionenweise darunterrühren. Die Sauce darf nicht mehr kochen. Rühren, bis sie cremig ist, salzen.

4. Kartoffelmasse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch ein Passevite treiben. Erbsen-Kartoffel-Püree auf Tellern verteilen, Zander-Kopfsalatwickel darauf anrichten, mit der Sauce nappieren.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

Garschale ungelocht
PerfectClean Backblech

	Combi-Dampfgarer
A Betriebsart Einstellung Temperatur, Zeit	Dampfgaren 100 °C, ca. 15 Min.
B Betriebsart Einstellung Temperatur, Zeit	Combigaren + Grill: Stufe 1 60 % Feuchtigkeit, ca. 6 Min. bei geschlossener Gerätetür, 3 Min. nachziehen lassen