



## Zanderfilets auf Topinambur-Bratkartoffeln mit Spinat und Pernodsauce

600 g Zanderfilets	unter laufendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
wenig Knöpfliidunst	die Zanderfilets darin mehlen
2-3 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen, die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten in die Pfanne einlegen und goldgelb anbraten. Sobald sich das Fischfleisch am Rand leicht weisslich färbt, den Fisch umdrehen und am Herdbrand kurz durchziehen lassen
200 g Topinambur	mit einer Bürste unter laufendem Wasser gut putzen, abtropfen lassen. Mit einem scharfen Messer in ca 3-4 mm dicke Scheiben schneiden
200 g Kartoffeln	waschen, schälen, ebenfalls in feine Scheiben schneiden
3-4 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen, zuerst Topinambur-scheiben, einige Minuten später Kartoffelscheiben begeben und bei mässiger Hitze anbraten
1 rote Zwiebel	schälen, in feine Ringe schneiden, mitbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
500 g Blattspinat	rüsten, waschen, abtropfen lassen, zu den Bratkartoffeln geben und zusammen fallen lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	nochmals leicht abschmecken, gut vermischen, auf die Tellermitte anrichten, den Fisch mit der Hautseite nach oben darauf setzen, mit Pernodsauce umgiessen

## Pernodsauce

20 g Butter	in einer Pfanne erhitzen
1 kleine Zwiebel	hacken, in der Butter andünsten
2 EL Weissmehl	stäuben
1 dl Pernod	ablöschen
2 dl Fischfond	dazu geben, einkochen lassen, durch ein Sieb passieren
1 dl Vollrahm	zum verfeinern beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle etwas Zitronensaft	abschmecken