

## Gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Brezelknödelcarpaccio

400 g Zanderfilet entschuppt und entgrätet  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcestersoße  
50 g Mehl  
2 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Butterschmalz

450 g Brezel, altbacken  
50 g Butter  
250 ml Milch  
3 Eier  
80 g Mehl  
100 g angeschwitzte Zwiebelwürfel  
Salz, Pfeffer, Muskat

100 ml guter Rotweinessig  
300 ml Öl  
1 EL Scharfer Senf  
1 Bund Radieschen  
Salz, Pfeffer, Zucker

Dill zum Garnieren

### Zubereitung

Brezel in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der erwärmten Milch 30 Minuten einweichen. Verquirlte Eier, Zwiebeln, Mehl untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Aluminiumfolie und Frischhaltefolie aufeinanderlegen, die Brezelknödelmasse wurstförmig auf den Folien auftragen und zu einer ca. 5 cm dicken Rolle zusammenrollen.

In kochendem Wasser ca. 30 Minuten sieden.

Den fertigen Brezelknödel auskühlen lassen.

Essig, Senf, wenig Salz, Pfeffer und Zucker mit einem Pürierstab mixen.

2/3 der Radieschen zugeben und fein pürieren. Öl in dünnem Strahl zufügen.

Zanderfilets in 4 Stücke schneiden, waschen und mit Zitronensaft, Worcestersoße, Salz und Pfeffer würzen.

In Mehl wenden und im Butterschmalz goldgelb backen.

Thymianzweig und halbierte Knoblauchzehe nach dem Wenden der Filets hinzugeben.

Brezelknödel von den Folien befreien, auf einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern sternförmig anrichten.

Gebratenes Zanderfilet auflegen und mit reichlich Vinaigrette beträufeln.

Mit restlichen Radieschen, die in dünne Stifte geschnitten werden, garnieren.