



Zutaten für vier Personen

| | |
|----------|--|
| 1 | frischer Zander |
| 1 | Zwiebel |
| 20 g | Speck |
| 1 Glas | Spreewälder Senfgurken, das Gurkenwasser auffangen |
| 1 TL | Senfkörner |
| 2 | rote Paprika |
| 1 | Salatgurke, klein geschnitten und püriert |
| 20 g | Tomatenmark |
| 10 g | Spreewälder Meerrettich |
| 1 Schuss | Weißweinessig |
| | frische Petersilie und Dill |
| 500 g | geschälte Kartoffeln |
| 200 g | Milch |
| 80 g | Butter |
| 1 Schuss | Worcestersauce |
| | Mehl |
| | Öl |

Gebratenes Zanderfilet an Kartoffelpüree und Spreewälder Gurkenletscho

1. Für das Letscho: Zwiebeln und Speck würfeln und in Öl anschwitzen. Paprika und Senfgurken in kleine Würfel schneiden und zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben, kurz mit anbraten. Senfkörner dazugeben und mit Gurkenwasser ablöschen.
2. Tomatenmark, Meerrettich, Gurkenpüree, Worcestersauce und Weißweinessig dazugeben. Alles einmal aufkochen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Petersilie und Dill dazugeben.
3. Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln weich kochen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Kartoffeln ausdampfen lassen, mit der heißen Milch-Butter-Mischung übergießen, alles verrühren und mit Salz abschmecken.
4. Den Zander schuppen, filetieren und entgräten. Das Filet auf der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren.
5. Zander auf der Hautseite in wenig Öl braten. Kurz bevor der Fisch gar ist einen Esslöffel Butter dazugeben. Den Fisch auf der Fleischseite würzen, umdrehen und aus der Pfanne heben.

*Susann, Thomas und Michael Lehmann sind die Gastgeber im Hotel und Restaurant **Spreblick** in Lübben. Auf der Speisekarte finden Gäste neben frischem Fisch aus Spreewälder Gewässern auch Gerichte mit Wild aus eigener Jagd und Spreewaldspezialitäten. Der Küchenchef bevorzugt frische, erstklassige Zutaten. Für seine Gäste backt das Spreblick-Team täglich frisches Brot und Kuchen. Genießer finden auf der Getränkekarte neben erlesenen Weinen und Bieren auch 190 verschiedene Single-Malts. Im Spreblick ist der Name Programm, denn das Haus im Lübbener Zentrum liegt direkt am Ufer der Spree und verfügt über einen eigenen Kahnanleger. Das Hotel und Restaurant eignet sich auch als Startpunkt für ausgedehnte Touren mit Fahrrad und Skates, bei denen Gäste die Schönheit des Spreewalds ausgiebig genießen können.*

www.hotel-spreblick.de