

## Rote-Bete-Carpaccio mit gebratenem Zander

Man nehme für 4 Portionen:

1 TL Kümmelsaat	
3-4 Knollen Rote Bete	in Salzwasser mit dem Kümmel garen, abschrecken, schälen
6-8 EL Olivenöl	
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken
300 g Zanderfilet mit Haut	auf Gräten kontrollieren, portionieren
2 EL Mehl	
30 g Butterschmalz	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Rote Bete mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Gleichmäßig und dekorativ auf Teller verteilen.
- Olivenöl und Petersilie mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Bei Bedarf weiteres Olivenöl zugeben. Das Carpaccio mit dem Petersilienöl nappieren. Dabei die Tellermitte freilassen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Zander salzen und mehlieren. Mit der Hautseite in die Pfanne geben und braten, bis der Fisch fast gar ist. Wenden und zu Ende garen. Mit der Hautseite nach oben auf die Tellermitte legen, alle leicht pfeffern und sofort servieren.

Dazu: Baguette und trockenen Weißwein.