

Hauptspeise für 4 Personen**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 1 Std.**Grillieren:** ca. 3 Min.**Zutaten:****KARTOFFELN**

- 800 g kleine fest kochende Kartoffeln
- 2 dl Wasser
- 3/4 TL Salz, 1/4 TL milder Curry
- 1 EL Butter

TOMATENSAUCE

- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 roter Chili
- je 1/4 TL Zucker und Salz
- 1 Bund glattblättrige Petersilie

FISCH

- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 4 Zanderfilets ohne Haut (je ca. 150 g)
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:**KARTOFFELN**

1. Kartoffeln je nach Grösse halbieren, mit Wasser, Salz und Curry in eine Aluschale geben, mit Aludeckel oder -folie verschliessen.
2. Bei mittlerer Hitze zum kochen bringen, Aluschale auf den Warmhalterost stellen. Kartoffeln ca. 45 Min. weich garen, evtl. abtropfen. Butter darauf verteilen.

SAUCE

1. Tomaten in Würfeli schneiden, Knoblauch fein hacken. Chili entkernen, fein hacken. Alle Zutaten in eine Aluschale geben, würzen, zu den Kartoffeln auf den Warmhalterost stellen. Offen ca. 30 Min. garen. Petersilie fein schneiden, daruntermischen.

FISCH

1. Von der Zitrone Schale in eine Schüssel reiben, 2 TL Saft auspressen, begeben. Öl begeben und alles verrühren, würzen, Fischfilets damit bestreichen.
2. Auf der Grillplatte bei grosser Hitze beidseitig je ca. 1 1/2 Min. grillieren, salzen. Zanderfilets mit Tomatensauce und Curry-Kartoffeln anrichten. Restliche Sauce dazu servieren.

Zanderfilets mit Curry-Kartoffeln

**Eine Auswahl an Grillzubehör – passend zum Menü:****Notre sélection d'accessoires – selon le menu:****Grillplatte C-Line**

Aus Gusseisen, doppelt emailliert.

Plaque de cuisson C-Line

En fonte, émaillée en double couche.

**Grillschalen**

Aus Aluminium.

Barquettes

En aluminium.



Dünne Fleischstücke, Fisch oder Gemüse auf einer Grillplatte aus Gusseisen oder einer Natursteinplatte zubereiten.

Faire griller de la viande fine, du poisson ou des légumes sur une plaque en fonte ou en pierre naturelle.

**Grillbesteck**

Aus Edelstahl

Set à ustensiles

En inox

Plat principal pour 4 personnes**Mise en place et préparation:** env. 1 h**Faire griller:** env. 3 min**Ingrédients:****POMMES DE TERRE**

- 800 g de petites pommes de terre à chair ferme
- 2 dl d'eau
- 3/4 de cc de sel, 1/4 de cc de curry doux
- 1 cs de beurre

SAUCE TOMATE

- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1/2 piment rouge
- 1/4 de cc de sucre et autant de sel
- 1 bouquet de persil plat

POISSON

- 1 citron bio
- 2 cs d'huile d'olive
- un peu de poivre du moulin
- 4 filets de sandre sans la peau (env. 150 g chacun)
- 1/2 cc de sel

Préparation:**POMMES DE TERRE**

1. Couper les pommes de terre en deux selon leur taille, mettre dans une barquette en aluminium avec l'eau, le sel et le curry, couvrir avec le couvercle de la barquette ou une feuille d'aluminium.
2. Porter à ébullition sur feu moyen, mettre la barquette sur la grille de mijotage. Laisser cuire les pommes de terre env. 45 min, égoutter si nécessaire. Répartir le beurre dessus.

SAUCE

1. Couper les tomates en petits dés, hacher finement l'ail. Épépiner le piment, hacher finement. Mettre tous les ingrédients dans une barquette en aluminium, assaisonner, mettre à côté des pommes de terre sur la grille de mijotage. Cuire env. 30 min à découvert. Ciseler finement le persil, incorporer.

POISSON

1. Râper le zeste du citron dans un récipient, presser 2 cs de jus, ajouter. Ajouter l'huile, mélanger, assaisonner, en badigeonner les filets de poisson.
2. Faire griller sur la grille de cuisson sur feu maximum env. 1 1/2 min de chaque côté, saler. Dresser les filets de sandre avec la sauce tomate et les pommes de terre au curry. Servir le reste de sauce à part.

Filets de sandre et pommes de terre au curry

