

## Zander-Filet mit Rote-Bete-Spätzle

### Für 2 Personen

1 Zanderfilets, á 200 g	1 Rote Bete	1 Schalotten
1 Knoblauchzehe	25 g Meerrettich	0,5 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	250 g Mehl	4 Eier
100 ml Sahne	25 g Butter	100 ml Fischfond
25 g kalte Butter	3 EL Olivenöl	Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Rote Bete schälen und grob raspeln. Die Raspel in einem Tuch auspressen und den Saft auffangen. Den Rote-Bete-Saft mit drei Eiern verquirlen. Das verbleibende Ei trennen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl in eine Schüssel geben und das Eier-Rote-Bete-Gemisch, die Eigelbe und einen Teelöffel Salz dazugeben. Alles mit einem Holzlöffel gründlich verrühren. Den Spätzleteig mit etwas Muskatnuss würzen und solange schlagen, bis er große Blasen wirft. Den Teig portionsweise durch die Spätzlepresse ins kochende Salzwasser drücken. Wenn sie oben schwimmen, die Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, im Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch andünsten und mit dem Fischfond und der Sahne ablöschen. Das Ganze etwa zur Hälfte einkochen lassen. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in Portionsstücke schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Meerrettich schälen und grob raspeln. Die Zanderfiletstücke salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander darin auf der Hautseite etwa vier Minuten anbraten. Den Zander wenden und etwa eine Minute weiter braten. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rote-Bete-Spätzle darin schwenken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und die kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen. Den Meerrettich und den Schnittlauch unter die Sauce rühren. Das Zanderfilet und die Rote-Bete-Spätzle auf einen Teller geben, den Meerrettichschaum darüber geben und servieren.

David Karl am 05. September 2011