

Gebratener Zander mit Chili-Rahm-Kraut

Für 2 Personen

250 g Zanderfilet, mit Haut	250 g Sauerkraut	10 kleine, feste Kartoffeln
3 rote Chilischoten	1 Schalotte	2 EL Mehl
200 g Butter	2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren
3 TL Akazienhonig	1 TL Rotisseur-Senf	125 ml weißer Balsamicoessig
125 ml Hühnerfond	250 ml Schlagsahne	1 Bund krause Petersilie
Pflanzenöl	1 TL Salz	weißer Pfeffer

Das Sauerkraut in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Wacholderbeeren andrücken. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und klein hacken. 100 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten glasig anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Anschließend das gewaschene Sauerkraut dazugeben, mit dem Hühnerfond aufgießen, die kleingehackten Chilischoten, die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren dazugeben und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis das Kraut die Flüssigkeit aufgenommen hat. Anschließend die Sahne hinzufügen und weiter sämig einkochen lassen. Das Ganze mit dem Honig, dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Zanderfilets von Gräten befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend auf der Hautseite vorsichtig einschneiden, beide Seiten salzen und pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. 50 Gramm Butter und etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Fisch zuerst auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, dann erst den Fisch wenden und gar ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Die übrige Butter erhitzen und darin die Kartoffeln mit der Petersilie kurz durchschwenken. Den Fisch mit dem Chili-Rahm-Kraut und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Jennifer Hennigs-Töpfer am 05. Oktober 2011