

Zander-Filet mit Rahm-Sauerkraut und Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

300 g Zanderfilet, mit Haut	2 mittelgroße Kartoffeln	200 g Sauerkraut
2 Schalotten	50 g mageren Speck	1 Ei
200 ml Schlagsahne	125 g Crème-fraîche	1 Muskatnuss
500 ml Fischfond	100 ml halbtrockener Weißwein	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Sauerkraut kurz wässern und abtropfen lassen. Eine Schalotte abziehen und würfeln. Den Speck ebenfalls würfeln, in etwas Öl in einer Pfanne anbraten und die Schalotten kurz mit anschwitzen. Anschließend das Sauerkraut dazugeben, mit etwas Wasser aufgießen und 20 Minuten lang kochen lassen. Anschließend mit 100 Milliliter Sahne und der Crème-fraîche auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zander waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite leicht anritzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander darin auf der Hautseite scharf anbraten. Den Fisch anschließend im Backofen für acht Minuten garen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Das Ei trennen und das Eigelb zu der Kartoffelmasse geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen, daraus portionsweise Rösti formen und in heißem Öl kross braten. Die übrige Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit dem Fischfond aufgießen. Das Ganze reduzieren lassen, mit der restlichen Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zander mit dem Rahmsauerkraut und den Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren

Andrea Fries am 17. Oktober 2011