

## Zander mit Linsen und Champagner-Kraut

### Für zwei Personen

400 g Zanderfilet, mit Haut	200 g Belugalinsen	400 g Sauerkraut
1 Lorbeerblatt	200 ml Fischfond	1/2 Bund Dill
1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Körnersenf, Dijon	1 EL Honig
250 g Butter	100 ml Prosecco	100 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne	1 EL Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in vier Teile schneiden. Die Linsen in Salzwasser gar kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Das Zanderfilet von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Den Senf und den Fischfond dazugeben. Den Dill und den Schnittlauch hacken und zu der Soße geben. Die Soße mit der 100 g Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf 140 Gramm Butter zerlassen und den Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit dem Prosecco ablöschen und das Sauerkraut dazugeben. Das Proseccokraut 15 Minuten köcheln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Linsen darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Proseccokraut auf einem Teller anrichten und das Zanderfilet darauf anrichten. Die Linsen dazugeben und servieren.

Farid Kassem am 14. März 2012