

## Zander-Filet mit Sauerkraut und Rösti

### Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 180 g	200 g Sauerkraut	4 Kartoffeln
2 Schalotten	1 Lorbeerblatt	50 g Butter
100 ml Sahne	150 g Riesling	100 ml Fischfond
Schmalz, Butter	Mehl, Salz	Pfeffer, Muskatnuss

Eine kleine Menge Schmalz in einem Topf erhitzen. Das Sauerkraut dazugeben und anbraten. Mit 50 Milliliter Riesling ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze garen lassen. Für die Soße die Schalotten abziehen und fein Würfeln. Einen Topf mit etwas Butter erhitzen. Die Schalotten darin kurz anbraten. Mit dem restlichen Riesling, sowie dem Fischfond ablöschen und einkochen lassen. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit der Sahne zu den Schalotten geben und mit dem Handrührgerät unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe raspeln. Die Masse in ein Geschirrhandtuch geben und auspressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Schmalz erhitzen. Die Kartoffelmasse zu Rösti formen und in der heißen Pfanne backen. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zanderfilets von beiden Seiten salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in der heißen Pfanne anbraten. Das Zanderfilet zusammen mit dem Sauerkraut und dem Rösti auf einem Teller anrichten und servieren.

Didier Bentz am 23. Mai 2012