

# Zander-Filet mit Kartoffel-Kruste und Rahm-Sauerkraut

## Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 150 g	1 mehligk. Kartoffel, groß	100 g fertiges Sauerkraut
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer, klein
100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl
150 ml Sahne	1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
1 Vanilleschote	1 Muskatnuss	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	1 EL Speisestärke
3 EL Butterschmalz	5 schwarze Pfefferkörner	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Einen Topf mit heißem Wasser und Salz aufsetzen und zum Kochen bringen. Den Ingwer schälen und reiben. Die Pfefferkörner andrücken. Das Sauerkraut in einem Sieb mit kaltem Wasser waschen und gut ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in einem Topf zusammen mit dem Butterschmalz geben und glasig andünsten. Anschließend das Sauerkraut hinzugeben und bei milder Hitze etwas köcheln lassen. Das Sauerkraut mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und im Anschluss 100 Milliliter Sahne angießen. Das Lorbeerblatt, die Gewürznelke, etwas Ingwer, die Pfefferkörner und etwas Salz hinzugeben und das Sauerkraut nochmals bei circa 25 Minuten offen garen lassen. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Die Filets mit etwas Salz und frischem Pfeffer würzen. Die Kartoffel schälen und grob raspeln. Die Zanderfilets mit den Hautseiten nach unten auf ein Küchenbrett legen, anschließend mit den Kartoffelraspeln belegen und mit Muskatnuss würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Vanilleschote hineinlegen. Die Filets mit der Kartoffelseite nach unten vorsichtig in die Pfanne hineinlegen und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Kartoffeln eine kross braune Farbe erhalten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und damit das Sauerkraut unter Rühren binden. Die klein gehackte Petersilie zusammen mit der restlichen Sahne unterrühren und das Sauerkraut zugedeckt warm halten. Die Filets vorsichtig wenden und ein paar Thymian- und Rosmarinzweige mit hineingeben. Zusätzlich die Knoblauchzehen anziehen, andrücken und in die Pfanne dazugeben. Die Fischfilets nochmals etwa drei Minuten auf der Hautseite anbraten, bis die Haut kross ist. Anschließend die Fischfilets nochmals mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Das Zanderfilet mit der Kartoffelkruste und dem Rahmsauerkraut auf Tellern anrichten und servieren

Jürgen Veit am 31. Mai 2012