

# Zander mit Kartoffel-Kruste und Chili-Vanille-Spitzkohl

## Für zwei Personen

300 g Zanderfilet	2 festk. Kartoffeln	1 Spitzkohl
1 Speisezwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	2 Zweige Rosmarin
250 ml Sahne	50 ml Milch	200 ml Fischfond
Butterschmalz	1 milde Chilischote	1 Vanilleschote
1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz	

Die Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Die Kartoffelspäne auf der Fleischseite der Zanderfilets verteilen. Anschließend die Zanderfilets zusammen mit dem Rosmarin und dem Thymian zuerst auf der Seite mit der Kartoffelkruste und danach auf der Hautseite in etwas Butterschmalz anbraten. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Ganze zusammen mit dem Spitzkohl anbraten. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Die Chilischote ebenfalls der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein hacken. Das Gemüse mit dem Chili und der Vanille abschmecken. Den Fischfond und 200 Milliliter Sahne dazu gießen und leicht einkochen lassen. Die Petersilie zupfen. Für den Petersilienschaum die Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Speiseöl anschwitzen. Danach mit 50 Milliliter Milch und 50 Milliliter Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Petersilie fein hacken und dazugeben. Das Ganze mit einem Pürierstab aufschäumen. Den Zander mit Kartoffelkruste und dem Chili-Vanille-Spitzkohl auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und dem Petersilienschaum garnieren und servieren.

Patrick Wüstenberg am 05. Dezember 2012