

Zander mit Meerrettich-Kartoffel-Püree und Roter Bete

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 200 g	1 Zehe Knoblauch	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für das Püree:

250 g festk. Kartoffeln	1 Wurzel Meerrettich	1 EL Sahnemeerrettich
1 EL Butter	100 ml Sahne	

Für die Rote Bete:

3 Knollen Rote Bete	10 Scheiben Bacon	Essig, Zucker
---------------------	-------------------	---------------

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffel in Salzwasser garkochen. Anschließend durch die Kartoffelpresse in einen Topf geben. Die Sahne und den Sahnemeerrettich unter Rühren zufügen. Einen Esslöffel Butter unterrühren. Etwas frischen Meerrettich über das Püree reiben. Die Rote Bete in jeweils vier 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese zu Quadraten zurecht schneiden. Die Rote-Bete-Würfel mit je einer Scheibe Bacon umwickeln und in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kross anbraten und anschließend im Backofen warmhalten. Die Abschnitte der Roten Bete in einem Mixer pürieren und mit Essig, Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Zucker abschmecken. Am Ende in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Den restlichen Bacon auf ein Backblech geben und für zehn Minuten mit in den Backofen tun. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit je einem Zweig Thymian und Rosmarin und etwas Butter in die Pfanne geben. In einer anderen Pfanne den Zander auf der Hautseite anbraten. Wenn der Fisch fast komplett glasig gebraten ist, kurz auf die andere Seite drehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Meerrettich-Kartoffel-Püree und die Rote-Bete-Päckchen auf Tellern anrichten. Das warme Rote-Bete-Püree auf den Tellern verteilen und den Zander oben auflegen. Mit den Speck-Chips und dem Kerbel garniert servieren.

Markus Fütterer am 06. August 2014