

Gebratener Zander mit Rahm-Wirsing und Zwiebel-Confit

Für zwei Personen

Für das Confit:

1 rote Zwiebel	1 EL Zucker	75 ml trockener Rotwein
50 ml roter Portwein	50 g kalte Butter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Wirsing:

200 g Wirsing	75 ml Geflügelfond	50 ml Sahne
1 TL Speisestärke	20 g Trüffelbutter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Zander:

2 Zanderfilets, 120 g	1 Zitrone	15 g schwarzer Trüffel
1 $\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz	Mehl	Salz
Pfeffer		

Für die Zwiebelmarmelade Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf in Olivenöl andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und bei milder Hitze 15 Minuten einköcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und kalte Butterwürfel nach und nach unterrühren.

Zwiebelmarmelade leicht warm halten.

Für den Wirsing diesen putzen, waschen und in Streifen schneiden. Wirsing in einer Pfanne in Öl andünsten. Geflügelfond und Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Den Wirsing zugedeckt circa zehn Minuten weich garen.

Für den Zander die Filets waschen und trocken tupfen. Haut etwas mehlieren. Mit etwas Saft der Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite circa vier Minuten braten. Dann wenden und auf der anderen Seite eine weitere Minute braten.

Den Wirsing mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und den Rahmwirsing damit binden. Zuletzt mit circa 20 Gramm Trüffelbutter verfeinern.

Trüffel hobeln.

Den gebratenen Zander mit getrüffeltem Rahmwirsing und Zwiebel-Confit auf Tellern anrichten, mit Trüffel garnieren und servieren.

Melanie Seltzsaam am 06. Oktober 2016