

# Türmchen von Zander, Rote Bete, Meerrettich-Apfel-Creme

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets à 160 g  
Sonnenblumenöl

4 EL Mehl  
Salz

3 EL Butter  
Pfeffer

**Für die Rote Bete:**

2 Knollen vorg. Rote-Bete  
100 ml Rote-Bete-Saft  
Salz

50 g Butter  
40 ml Rotweinessig

20 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Kümmel

**Für die Meerrettich-Apfel-Creme:**

250 g altbackene weiße Brötchen  
150 ml Rinderfond  
Salz

1 Stange Meerrettich  
150 ml Sahne

1 Apfel  
2 EL saure Sahne

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für den Zander Fisch kalt abrausen, trocken tupfen und zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und Zander von beiden Seiten kurz anbraten. Bei 100 Grad im Ofen für circa zehn Minuten fertig garen.

Für die Rote Bete die Knollen gegebenenfalls schälen und in dünne Scheiben hobeln. Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Rotweinessig und Rote-Bete-Saft ablöschen und mit Kümmelpulver und Salz würzen. Flüssigkeit reduzieren lassen, dann Rote Bete hinzufügen.

Für die Meerrettich-Apfel-Creme altbackene Brötchen würfeln. In eine Pfanne geben und erhitzen.

Fleischfond nach und nach angießen und ständig rühren. Pürieren und salzen. Saure Sahne unterrühren. Meerrettich schälen und fein reiben. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Sahne schlagen. Apfel, Meerrettich und geschlagene Sahne unter die Meerrettich-Creme heben.

Zander, Rote Bete und Meerrettich-Apfel-Creme abwechselnd auf Tellern schichten und servieren.

Karin Hämmerle am 03. November 2016