

Zander-Filet mit Birnen-Speck-Wirsing, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets, à 125 g	2 EL kalte Butter	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	Chilisalز	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für das Wirsinggemüse:

50 ml Sahne	1 EL Sahnemeerrettich	$\frac{1}{2}$ reife Birne
$\frac{1}{4}$ Kopf Wirsing	4 Streifen Bauchspeck	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl	60 ml Rinderfond
1 Muskatnuss	Chilisalز	grobes Meersalz
Pfeffer		

Für die Kartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 TL Kurkuma	Salz	Zitronenpresse

Zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Wirsinggemüse den Wirsing putzen, in Streifen schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Die Birne schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotte abziehen, klein hacken und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch dazu geben und die Speckstreifen darin anbraten. Wirsingstreifen und Birnenspalten dazu geben. Alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Mit Fond und Sahne aufgießen und etwa drei Minuten dünsten. Das Ganze mit Sahnemeerrettich, Chilisalز und Muskat abschmecken.

Den Zander waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite ohne Gewürze in etwas Olivenöl etwa drei Minuten anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Schale der Zitrone abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zander wenden, kalte Butter dazu geben, Knoblauchzehe und etwas Zitronenschale hinzufügen und in der Pfanne gar ziehen lassen. Mit Chilisalز, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Mit etwas Zitronensaft verfeinern.

Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salz, dem Lorbeerblatt bissfest kochen. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden und mit dem Kurkuma dazugeben.

Zander mit Birnen-Speck-Wirsing und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Szekely am 28. November 2016