

Zander-Filet mit Paprika-Kraut und Riesling-Schaum

Für zwei Personen

Für das Paprikakraut:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Kartoffel
200 ml Gemüsefond	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Zucker	400 g Sauerkraut	$\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver
25 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Zanderfilet:

600 g Zanderfilet	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
150 ml halbtr. Riesling	150 ml Fischfond	75 g Sahne
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	50 g Butter
Mehl	1 EL Sahne	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Paprikakraut:

Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, halbieren, die Kerne entfernen und in grobe Stücke teilen.

Diese mit dem Fond in eine Moulinette geben und sehr fein pürieren. Den Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen.

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne in heißem Schmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und die Zwiebel karamellisieren lassen. Das Sauerkraut zufügen und mit anschwitzen. Paprikapulver untermischen und Paprikasaft dazugießen.

Die Kartoffel schälen und etwa die Hälfte fein reiben und unterrühren. Das Kraut unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise kochen lassen.

Butter unter das Kraut rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten abziehen, würfeln und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen, Fischfond und Sahne zugeben. Alles bei offenem Topf auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Zanderfilet abbrausen, trocken tupfen und in 2-3 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite bemehlen.

Den Fisch im restlichen Öl zusammen mit den Kräutern und dem angedrückten Knoblauch in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite etwa 5 Minuten braten.

Sahne schlagen. Butter und geschlagene Sahne zur Riesling-Sauce geben und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Paprikakraut mit dem Zander auf Teller anrichten. Riesling-Schaum um das Kraut verteilen und servieren.

Jörg Bornmann am 24. April 2017