

Zander-Filet mit Champagner-Kraut und Oliven-Tapenade

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à ca. 100 g	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Rosmarin
2 EL Mehl	15 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Champagnerkraut:

150 g Sauerkraut	100 g weiße kernlose Trauben	20 ml Champagner
100 ml Sahne	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz

Für die Oliventapenade:

50 g schwarze Oliven	50 g grüne Oliven	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	4 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige Koriander
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Schnittlauch	4 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Zanderfilet:

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen und auf der Hautseite mehlieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz mit Knoblauch und Rosmarin erhitzen. Den Fisch auf der Hautseite kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Champagnerkraut:

Sauerkraut vom Saft befreien und in einen Topf geben. Weiße Trauben in Hälften schneiden und dazugeben. Aufkochen lassen und mit Champagner ablöschen. Sahne dazugeben und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Oliventapenade:

Die Oliven für die Tapenade grob hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen, halbieren und würfeln. Petersilie, Koriander, Rosmarin, Schnittlauch und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Mit Olivenöl und Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Stadler am 28. August 2018