

Zander im Bresaola-Mantel mit Bunte-Bete-Strudel

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g

2 EL neutrales Öl

8 Scheiben Bresaola

Salz

2 EL Wermut

Pfeffer

Für den Bunte-Bete-Strudel:

1 Packung Strudelteig

1 Knoblauchzehe

1 Ei

Chili

3 Knollen Bunte-Bete

1 Zitrone

1 TL Senf

Salz

2 rote Zwiebeln

1 Orange

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Für die Perlgraupen-RosenkohlPfanne:

150 g Perlgraupen

1 Orange

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Chili

1 Knoblauchzehe

15 Cranberries

300 ml Gemüsefond

Salz

100 g Rosenkohl

15 Pekannüsse

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Für den Zander:

Den Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen. Zanderfilets waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von den letzten Gräten befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bresaola fest umwickeln. Eventuell Schinken mit Zahnstochern fest stecken.

Öl in Pfanne erhitzen und Zander im Bresaola-Mantel von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wermut ablöschen. In Auflaufform geben und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Bratensaft behalten und Fisch vor dem Servieren damit beträufeln.

Für den Bunte-Bete-Strudel:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zitrone und Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln braun anbraten.

Knoblauch dazu geben. Bunte Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronen- und Orangenabrieb würzen und mit gebratenen Zwiebeln und Knoblauch vermengen.

Ei trennen. Strudelteig ausbreiten, mit Senf ganz dünn bestreichen und Betescheiben darauf legen. Teig vorsichtig zur Rolle formen, mit Eigelb bepseln und mit Pfeffer würzen. Auf Backblech im Ofen ca. 15 Minuten lang backen.

Für die Perlgraupen-RosenkohlPfanne:

Perlgraupen in Sieb unter kaltem Wasser abspülen. Zusammen mit Gemüsefond in kleinem Topf bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten bissfest kochen.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Cranberries hacken, Rosenkohlblättchen abzupfen und waschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Pekannüsse grob hacken und mit etwas Öl in der Pfanne anrösten.

Perlgraupen abgießen und zu den Nüssen in Pfanne geben. Kräftig anbraten. Knoblauch und Cranberries hinzu fügen und mitbraten. Orangensaft dazu gießen. Rosenkohlblättchen und Orangenabrieb hinzu fügen und alles mit Röstaromen anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leila Irik am 19. Dezember 2018