

Zander-Filet mit Rahmkraut, Reiberdatschi, Salat

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g	1 Zitrone	70 g Butter
Salz	weißer Pfeffer	

Für das Rahmkraut:

50 g geräucherter Speck	1 Spitzkohl	1 Zwiebel
100 g Schlagsahne	50 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
70 g Butter	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Reiberdatschi:

4 mehlig. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
100 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Radi-Radieschen-Salat:

1 mittelgroßer Rettich	1 Bund Radieschen	1 EL Joghurt
1 EL saure Sahne	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Apfelessig
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	2 Stängel glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Zander:

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Zitrone auspressen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten in Butter ca. 3 Minuten braten. Wenden und ebenfalls 3 Minuten braten.

Für das Rahmkraut:

Spitzkohl von Außenblättern und dem Strunk befreien und in 0,5 cm dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln und beides in Butter mit einer Prise Zucker glasig anbraten. Den Spitzkohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einem Schuss Riesling ablöschen. Die Sahne dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und zum Garnieren beiseite stellen.

Für die Reiberdatschi:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Ei trennen und das Eigelb zur Kartoffelmischung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse mit Hilfe eines Esslöffels portionsweise von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit Küchenkrepp abtupfen.

Für den Radi-Radieschen-Salat:

Rettich schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Die Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Beides salzen, leicht zuckern und ca. 5 Minuten in einer Schüssel durchziehen lassen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Joghurt, saurer Sahne, Senf, Essig und Öl zu einem Dressing verarbeiten und mit der Rettich-Radieschen-Mischung vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer kleinen Schüssel anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Franz Xaver List am 18. September 2019