

Zander, Sekt-Kraut, Petersilienwurzel-Püree, Butter-Soße

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets, mit Haut	25 g Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Sekt-Kraut:

200 g Sauerkraut	1 Zwiebel	1 Apfel
60 g helle Weintrauben	10 g Butter	1 TL Honig
50 ml Fond	100 ml trockener Sekt	1 TL Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt	40 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

150 g Petersilienwurzel	20 g Butter	175 ml Milch
Salz		

Für die Riesling-Beurre-blanc:

1 Schalotte	1 Zitrone	100 ml Riesling
Butter	kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für den Zander:

Das Mehl mit etwas Salz und Pfeffer vermischen. Zander waschen, trockentupfen und auf der Hautseite mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Zander auf der Hautseite anbraten. Zu Beginn mit einem Pfannenwender in die Pfanne drücken, damit der Fisch flacher bleibt. Die Fleischseite des Fisches salzen und pfeffern. Nach ca. 4-5 Minuten wenden und kurz auf der Fleischseite braten.

Für das Sekt-Kraut:

Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein würfeln. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und 1/3 würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel- und Apfelwürfel darin andünsten. Sauerkraut abwaschen, mit in den Topf geben und gut vermengen. Wachholderbeeren und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen füllen und ebenfalls in den Topf legen. Ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Gewürzsäckchen wieder entfernen.

Trauben halbieren. Honig und Trauben zufügen, Sekt, Fond und Sahne angießen und kurz weitergaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Milch mit etwas Salz erwärmen.

Petersilienwurzel schälen, kleinschneiden und in der gesalzenen Milch garkochen. Die gegarten Petersilienwurzeln pürieren, Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Riesling-Beurre-blanc:

Schalotten abziehen und eine Hälfte würfeln.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalottewürfel darin anschwitzen. Weißwein zugeben und gut einreduzieren lassen.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Temperatur stark verringern und kalte Butter einarbeiten. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Kogel am 12. Oktober 2020