

Zander-Filet mit Dill-Soße, Winzerkraut, Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Zander:

200 g Zanderfilet, mit Haut	2 Zitronen	150 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zitrone	80 g Butter	200 ml Fischfond
1 Bund Dill	2 EL Mehl	Zucker
Salz	Rosa Pfeffer	weißer Pfeffer

Für das Kraut:

400 g Sauerkraut	2 Scheiben Bacon	2 Schalotten
30 g Butter	50 g Crème double	75 g Sahne
500 ml Winzersekt	2 Zweige Estragon	1 Lorbeerblatt
2 Nelken	5 Wacholderbeeren	Speisestärke
Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

300 g Heiderot-Kartoffeln	2-3 Zweige glatte Petersilie	Salz
---------------------------	------------------------------	------

Für den Zander: Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zander auf Gräten kontrollieren. Fisch auf der Fleischseite kurz in Butter anwärmen, dann auf die Hautseite drehen und scharf anbraten. Dabei immer wieder mit heißer Butter übergießen bis der Fisch durchgezogen, aber innen noch schön glasig ist. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Fisch mit Zitrone abschmecken. Andere Zitrone als Garnitur verwenden.

Für die Sauce: Butter in einer Pfanne braun werden lassen. Mehl dazugeben und verrühren. Kräftig mit Salz abschmecken. Mit Fischfond ablöschen, verrühren und einkochen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Sauce mit Dill, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und Pfeffer abschmecken, weiter reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren ein kaltes Stück Butter einmontieren.

Sauce je nach Geschmack mit rosa Pfeffer abschmecken.

Für das Kraut: Estragon abbrausen und trockenwedeln. Schalotten abziehen, würfeln und in Butter glasig dünsten. Sauerkraut mit Estragon, Lorbeer, Nelken und Wacholderbeeren zu den Schalotten geben und kurz mit dünsten.

Winzersekt angießen, aufkochen und zugedeckt 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Crème double und Sahne einrühren und weitere 5 bis 10 Minuten sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Ggf. mit Stärke abbinden.

Bacon in einer Pfanne ohne Öl kross braten und über dem Kraut zerbröseln.

Für die Salzkartoffeln: Kartoffeln schälen, in gleich große, mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen und ausdämpfen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffeln mit Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Scholz am 05. Mai 2021