

Zander, Wein-Rahmkraut, Kartoffel-Stampf, Speckchip

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Petersilienwurzel	100 g Butter
250 ml Milch	2 Lorbeerblätter	Muskatnuss, Salz

Für das Riesling-Rahm-Kraut:

250 g Sauerkraut	1 Schalotte	150 g Crème-double
1 EL Butter	125 ml Riesling	1 TL Zucker
½ TL Kümmelsamen	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 250 g	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	------------	---------------

Für den Speckchip:

4 Scheiben Bacon

Für den Kartoffel-Stampf:

Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser mit Lorbeerblättern weichkochen. Dann abseihen, Lorbeer entfernen und mit Butter und Milch zusammenstampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für das Riesling-Rahm-Kraut:

Sauerkraut kurz durchspülen. Schalotte abziehen und fein hacken. Dann in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, 1 TL Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Sauerkraut, Lorbeerblatt und Kümmel hinzufügen und mit Riesling ablöschen. Kurz einkochen lassen und dann Crème double unterrühren.

Für den Zander:

Zanderfilets auf der Haut in einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Auf der Fleischseite salzen, pfeffern, wenden und dann auf der ausgeschalteten Platte nachziehen lassen.

Für den Speckchip:

Speck in einer Pfanne auslassen und dann im vorgeheizten Ofen auf Backpapier nachbacken, bis er knusprig sind.

Das Püree und Kraut in einem 8 cm Ring geschichtet anrichten, etwas Püree außen verstreichen. Zander mit der Hautseite nach oben darauflegen und Speckchips dazu drapieren.

Kira Ludwig am 08. April 2024