

Zander, Tramezzini-Mantel, Weißweinschaum, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für die Fischfarce:

65 g Forellenfilets	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	50 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Zweig Thymian	Salz, weißer Pfeffer

Für den Zander:

2 Zanderfilets ohne Haut à 150 g	6 Scheiben Lardo, dünn	Fischfarce, von oben
2 Scheiben Tramezzini	Salz	Pfeffer

Für das Sauerkraut:

300 g Sauerkraut, vorgegart	1 säuerl. Apfel, Boskoop	1 kleine Zwiebel
100 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein	50 ml naturtrüber Apfelsaft
1 EL Gänseeschmalz	1 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Lorbeerblatt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Weißweinschaum:

1 kleine Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 Eier
50 ml Sahne	25 g kalte Butter	50 ml Fischfond
100 ml trockener Weißwein	Salz	Pfeffer

Für die Fischfarce:

Den Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fisch für die Farce für 30 Minuten in den Froster geben.

Forellenfilets in kleine Stücke schneiden. Rosmarin und Thymian 8 Minuten in der Sahne ziehen lassen, damit sie aromatisiert. Die Kräuter anschließend entfernen. Das Fischfilet im Anschluss zusammen mit der Sahne in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz, weißem Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Farce sollte cremig und glatt sein.

Für den Zander:

Zanderfilets mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Eine dünne Schicht der vorbereiteten Fischfarce auf die Oberseite der Zanderfilets streichen.

Zanderfilets mit 2-3 Scheiben Lardo umwickeln, sodass die Farce bedeckt ist. Im Anschluss die Tramezzinischeiben mit einem Nudelholz flach ausrollen. Die mit Lardo umwickelten Zanderfilets in die ausgerollten Brotscheiben einhüllen. In einer Pfanne etwas Butter oder Öl erhitzen. Zanderfilets im Brotmantel von allen Seiten goldbraun braten, dabei darauf achten, dass der Fisch innen zart und saftig bleibt. Fisch bis zum Servieren im Ofen garziehen lassen.

Für das Sauerkraut:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Gänseeschmalz in einem Topf erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin glasig anschwitzen.

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden und hinzufügen. Kurz mitbraten, bis sie leicht karamellisieren. Das Sauerkraut dazugeben und alles gut vermischen. Mit Weißwein, Apfelsaft und Gemüsefond ablöschen. Lorbeerblatt, Nelken, Zimtstange und Kümmel hinzugeben. Braunen Zucker untermischen.

Sauerkraut auf mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Zwischendurch immer mal wieder umrühren und gegebenenfalls etwas mehr Flüssigkeit hinzufügen, falls es zu trocken wird.

Zum Schluss das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren die Zimtstange, Nelken und das Lorbeerblatt entfernen.

Für den Weißweinschaum:

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter glasig anschwitzen. Weißwein und Fischfond zu den Schalotten geben und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Sahne und einen Spritzer Zitronensaft in die reduzierte Weißwein-Fischfond-Mischung einrühren und leicht köcheln lassen.

Im Anschluss die Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen.

Vorsichtig etwas von der heißen Weißwein-Sahne-Mischung zu den Eigelben geben, um sie zu temperieren. Die temperierten Eigelbe unter die restliche Sauce rühren und bei niedriger Hitze erwärmen, bis die Sauce andickt, dabei nicht kochen lassen. Die kalte Butter in Stücken mit einem Pürierstab unterrühren, bis die Sauce schaumig und glänzend ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marie Klimczok am 03. Dezember 2024