

# Zander mit Meerrettich-Kruste und Rahm-Sauerkraut

**Für 2 Personen**

**Für das Rahmsauerkraut:**

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Zucker
300 g Sauerkraut, frisch	2 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
100 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne

Salz, Pfeffer

**Für den Zander:**

2 Schalotten	4 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Zanderfilets a 200 g	125 ml Fischfond
20 ml trockener Wermut	1 Zweig Thymian	1 Msp. Zitronenschale

frischer Meerrettich

Für das Rahmsauerkraut die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucker und danach das Sauerkraut zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken, zugeben und mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen. Sahne untermischen und zugedeckt alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch Schalotten schälen und fein schneiden. Eine gewürfelte Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldgelb anschwitzen. Etwas abkühlen lassen und mit 2 EL weicher Butter und Semmelbröseln vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten, dann in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Die restlichen Schalottenwürfel in der Fischpfanne anschwitzen, mit Fischfond und Wermut auffüllen, Thymian zugeben und etwas einkochen lassen. Zitronenschale untermischen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 TL kalter Butter unter die Soße rühren und diese damit binden. Meerrettich schälen und fein reiben (ca. 1 EL), dann Meerrettich unter die Butter-Schalotten-Masse rühren und diese Masse dünn auf die Fischfilets streichen. Unter der Grillschlange (oder Oberhitze) im Backofen die Fischfilets goldbraun gratinieren. Fischfilets mit der Soße anrichten und mit dem Rahmsauerkraut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink Donnerstag, 18. November 2010