

# Zander mit Meerrettich-Soße, jungen Karotten und Bete

## Für 4 Personen

2 Schalotten	400 ml Fischfond	7 EL Butter
100 ml trockener Weißwein	2 EL Sahnemeerrettich	100 g Sahne
1 Kartoffel, geschält	12 Fingermöhren mit Grün	Meersalz
4 Gelbe Bete	1 EL Kümmel	1 Lorbeerblatt
Pfeffer	4 Zanderfilet à 300g mit Haut	2 EL Pflanzenöl
3 Ringelbete	1 TL Zucker	1 EL Olivenöl

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Fischfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf einen Esslöffel Butter erhitzen und Schalotten farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Fischfond und Sahnemeerrettich zugeben. Die geschälte Kartoffel reinreiben. Zehn Minuten leicht köcheln lassen.
3. Sahne zugeben, erneut aufkochen und durch ein Sieb abpassieren. Weitere vier Esslöffel Butter einmixen und leicht aufschäumen.
4. Die Fingermöhren schälen und das Grün auf ca. zwei Zentimeter kürzen. In gesalzenem Wasser ca. drei Minuten garen und in Eiswasser abschrecken.
5. Die Gelbe Bete in gesalzenem Wasser mit Kümmel und Lorbeer ca. fünf Minuten leicht köcheln lassen. Die Schale entfernen und in ca. ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter glasieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Ringelbete schälen, in Scheiben hobeln und mit Salz, Zucker, Pfeffer und etwas Olivenöl marinieren.
7. Fischfilets halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit dem Pflanzenöl auf der Hautseite anbraten, in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. vier Minuten garziehen lassen.
8. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, ein Esslöffel Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben. Mit gelben Betewürfeln und Karotten anrichten. Die marinierte Ringelbete auf den Fisch setzen und die geschäumte Meerrettichsauce angießen.

Karlheinz Hauser am 29. März 2016