

Zander in der Kartoffel-Kruste mit Rahm-Sauerkraut

Für 4 Personen

Für das Sauerkraut:

2 Äpfel	2 Schalotten	500 g Sauerkraut, frisch
4 Stängel Estragon	30 g Butterschmalz	100 ml trockener Wermut
300 ml Apfelsaft, naturtrüb	3 Lorbeerblätter	weißer Pfeffer
200 g Sauerrahm	100 g Sahne	2 EL Butter
1 TL Honig	Salz	

Für den Fisch:

500 g kleine Kartoffeln, festk.	2 Stängel Estragon	1 Eiweiß
4 Zanderfilets (à 180 g)	1 EL körniger Senf	Salz
80 g Butterschmalz		

Für das Sauerkraut die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden.

Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Das Sauerkraut in ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Estragon abbrausen und trocken schütteln.

In einem Topf Butterschmalz schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen, die Apfelscheiben zugeben und kurz mit anschwitzen.

Mit Wermut und Apfelsaft ablöschen, das Sauerkraut dazugeben. Estragonzweige und Lorbeerblätter zugeben und mit etwas Pfeffer würzen. Das Sauerkraut zugedeckt ca. 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für den Fisch die Kartoffeln waschen und schälen.

Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Das Eiweiß leicht verquirlen.

Die Kartoffeln in 2-3 mm feine Scheiben schneiden.

Die Zanderfilets abbrausen, trocken tupfen.

Die Zanderfilets auf einer Seite mit Senf bestreichen, Estragon darauf streuen und die Kartoffelscheiben dachziegelartig darauf legen, mit dem Eiweiß bestreichen und leicht salzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zanderfilets darin auf der Kartoffelseite goldbraun braten. Dann wenden und noch kurz auf der Fleischseite fertig garen.

In der Zwischenzeit den Sauerrahm unter das Sauerkraut mischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne halbsteif schlagen.

Butter und Honig unter das Sauerkraut mischen und mit Salz abschmecken, den Estragon und Lorbeerblätter herausnehmen. Zuletzt die Sahne unterheben.

Tipp: 1/3 vom Kraut kann man mit ca. 100 ml Sahne pürieren, passieren und abschmecken, mit dem Pürierstab aufschäumen und als Sahne um den Fisch geben.

Sauerkraut auf der Tellermitte anrichten und den Fisch mit der Kartoffelkruste obenauf geben.

Jörg Sackmann am 01. Februar 2022