

# Auf der Haut gebratener Zander mit Erbsen-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Erbsenpüree:**

375 g Erbsen (TK)	1 $\frac{1}{2}$ EL Sahne	1 $\frac{1}{2}$ EL Gemüsefond
1 $\frac{1}{2}$ EL braune Butter	Chilusalz, mild	3 Minzblätter

**Für das Gemüse:**

$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	6 Mini-Karotten	2 dünne Frühlingszwiebeln
100 ml Gemüsefond	20 g Butter	Chilusalz
frisch geriebene Muskatnuss		

**Für den Zander:**

300 g Zanderfilet	1 TL Öl	mildes Chilusalz
Blüten, Minzeblätter		

**Für das Erbsenpüree:**

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin 2 bis 3 Minuten kochen. Anschließend abgießen und in ein hohes Gefäß geben; 50 g der Erbsen für das Anrichten abnehmen.

Sahne, Fond, braune Butter und Chilusalz zu den Erbsen geben und alles mit Hilfe eines Stabmixers zu einem sämigen Püree mixen. Minzeblättchen klein schneiden und unterrühren.

**Für das Gemüse:**

Den Kohlrabi schälen und in schmale Spalten schneiden. Das Grün der Minikarotten bis auf 1 cm abschneiden, die Karotten schälen und putzen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Grün dabei weitgehend entfernen und die weißen Teile in 4 cm lange Stücke schneiden.

Den Kohlrabi in einem Topf mit 80 ml des Fonds etwa 20 Minuten weich dünsten. Nach 10 Minuten die Minikarotten dazugeben und nach weiteren 5 Minuten die Frühlingszwiebeln. Nach Bedarf etwas Fond nachgießen.

Zum Schluss die abgenommenen Erbsen mit der Butter unterrühren und mit Chilusalz und Muskatnuss würzen.

**Für den Zander:**

Das Zanderfilet in 2 gleich große Stücke schneiden. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen, und den Fisch mit der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilusalz würzen.

**Für die Garnitur:**

Das Erbsenpüree auf warmen Tellern anrichten, den Zander anlegen und das Gemüse außen herum verteilen. Mit Blüten und Minzblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2017