

# Zander mit Rotwein-Butter, Sauerkraut, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets à 120 g	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian
2 EL Mehl	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Rotweinbutter:**

2 Schalotten	50 g kalte Butter	200 ml Rotwein
150 ml roter Portwein		

**Für den Sauerkrautstrudel:**

100 g geräuch. Leberwurst	100 g Sauerkraut	4 Lagen Strudelteig
1 Zwiebel	100 ml Sahne	50 g Butter
20 g Schweineschmalz	100 ml Riesling	2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren	4 Zweige Majoran	Salz
Pfeffer		

**Für das Kartoffelpüree:**

150 g mehligk. Kartoffeln	50 ml Milch	50 ml Sahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

**Für die Garnitur:**

1 Stange Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Beet	Gartenkresse
----------------------	--------------------	--------------

**Für den Zander:**

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite leicht einschneiden und mehlieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Olivenöl und Butter mit Knoblauch und Thymian in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Haut kross anbraten. Wenden und glasig braten.

Damit die Haut des Zanders schön kross wird und sich während des Bratens nicht zusammenzieht, drücken Sie das Fischfilet etwas zusammen und ritzen Sie die Haut leicht ein. Achten Sie darauf, dass Sie wirklich nur die Haut einritzen und nicht das Filet beschädigen, ansonsten wird der Fisch schnell trocken.

**Für die Rotweinbutter:**

Schalotten abziehen und fein würfeln. Rotwein zusammen mit Portwein und gewürfelte Schalotten in einem Topf auf ca. 100 ml einreduzieren lassen. Butter in Würfel schneiden. Vor dem Servieren mit Butter emulgieren. Dabei schwenken.

**Für den Sauerkrautstrudel:**

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schmalz in einen Topf geben und die Zwiebeln darin anschwitzen. Sauerkraut, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben und mit Riesling ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In ein Sieb geben und abtropfen lassen. 1/3 des Krauts beiseite stellen.

Restliches Kraut zurück in den Topf geben. Leberwurst klein schneiden und mit der Hälfte des Majoran unter die Krautmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf auslassen. Strudelteig auslegen und mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Eine zweite Lage Strudelteig darauflegen, die Masse mittig platzieren und einmal einschlagen. Backpapier einbuttern und den Strudel drauflegen. Strudel mit der restlichen, flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Sahne in einem Topf einkochen lassen und restlichen Majoran einrühren.

Beiseite gestelltes Sauerkraut dazugeben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Butter in einem Topf geben und bräunen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Sahne und Nussbutter zu einem cremigen Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Meerrettich schälen und mit einem Hobel Spänen herstellen. Gericht mit Gartenkresse und Meerrettichspänen garnieren.

Die Zanderfilets auf rahmigem Sauerkraut anrichten. Strudel dekorativ aufschneiden, mit Rotweibutter beträufeln und mit Kresse und Meerrettichspäne garnieren.

Mario Kotaska am 21. Februar 2020