

# Zander-Filet im Kartoffel-Mantel, Rotwein-Butter, Gemüse

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Zanderfilets, ohne Haut    Mehl    Szechuanpfeffer, Salz

### Für den Kartoffelmantel:

1 Kartoffel    1 Ei    1 EL Butter  
2 Zweige Thymian    1 Muskatnuss    Olivenöl, Salz

### Für die Rotweinbutter:

1 Schalotte    2 EL kalte Butter    200 ml Rotwein  
Olivenöl    Salz    Pfeffer

### Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$  Spitzkohl    2 EL Meerrettich    1 rote Zwiebel  
1 Zitrone    1 TL Senf    2 Zweige Thymian  
1 Prise Zucker    1 Muskatnuss    Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Für den Fisch:

Fisch waschen und trockentupfen. Szechuanpfeffer in einem Mörser zerstoßen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Hautseite des Zanders mehlieren.

### Für den Kartoffelmantel:

Kartoffel schälen und fein reiben. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Kartoffeln mit Salz und Muskat würzen. Ziehen lassen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Ei trennen und Eiklar unter die Masse rühren.

Kartoffelmasse auf die Fischhaut geben und glattstreichen. Fisch mit der Kartoffelmasse nach unten in die Pfanne mit Öl legen und anbraten.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. In die Pfanne geben. Eine Flocke Butter hineingeben. Fischfilets wenden und garziehen lassen.

### Für die Rotweinbutter:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter emulgieren.

### Für das Gemüse:

Spitzkohl putzen, halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit Zitronensaft ablöschen. Spitzkohl hinzugeben und mitbraten. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Muskat, einer Prise Zucker und Thymian abschmecken. Zum Schluss Meerrettich schälen, reiben und untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. April 2020