

# Zander mit Riesling-Schaum, Paprika-Kraut, Häupterl-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Paprika-Kraut:

2 rote Paprikaschoten	200 g Sauerkraut	1 Kartoffel
1 Zwiebel	25 g Butter	200 ml Gemüsefond
1 EL Schmalz	1 EL Zucker	½ EL edelsüßes Paprikapulver
½ TL rosensch. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

### Für den Riesling-Schaum:

75 ml steirischer Riesling	150 ml Fischfond	75 ml Sahne
1 EL geschlagene Sahne	1 Schalotte	25 g kalte Butter
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für den Zander:

300 g Zanderfilet	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 EL Mehl	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Remoulade:

1 Sardellenfilet	1 Essiggurke	1 EL Kapern
1 Schalotte	1 Zitrone	2 Eier
75 g Crème-fraîche	1 TL mittelscharfer Senf	200 ml Rapsöl
½ Bund Schnittlauch	1 Zweig Blattpetersilie	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

### Für den Häupterlsalat:

2 Kopfsalate	1 Ei	75 g Semmelbrösel
40 g Butterschmalz	Mehl	Salz, Pfeffer

### Für das Paprika-Kraut:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und in grobe Stücke teilen.

Diese zusammen mit dem Gemüsefond in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Entstandenen Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen.

Zwiebel abziehen, die Hälfte in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und die Zwiebel etwas karamellisieren. Sauerkraut zufügen, mit anschwitzen und das Paprikapulver untermischen.

Paprikasaft jetzt dazu gießen. Kartoffel schälen und eine halbe Kartoffel fein reiben und unter das Kraut rühren. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Schluss die Butter unter das das Kraut rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Riesling-Schaum:

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen. Fischfond und Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein wenig Sahne steif schlagen. Butter zur Rieslingsauce geben, schaumig mixen, Sahne unterheben und zum Schluss um das PaprikaKraut verteilen.

### Für den Zander:

Zanderfilet abbrausen, trockentupfen und in 2 Stücke teilen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne mit den Kräutern und dem Knoblauch erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite braten. Fisch wenden und auf der Fleischseite noch kurz weiter braten.

Beim Kauf von Zander unbedingt auf das MSC Zertifikat achten. MSC ist der weltweit bedeu-

tendste Standard für ökologisch nachhaltigere Fischereien. Die Verbraucherzentrale sagt, dass man Zander bedenkenlos aus der Fangregion FAO 05 aus Europäischen Binnengewässern kaufen kann (gültig bis 31. März 2021).

#### **Für die Remoulade:**

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Ein Ei hart kochen und pellen.

Zusammen mit den Gurken in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und zusammen mit Kapern und Sardelle fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Nun eine Blitz-Mayonnaise herstellen. Dafür das Rapsöl in einen hohen Rührbecher geben. Ein Ei, Senf, eine Prise Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Zitrone auspressen und einige Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alle Zutaten mit einem Pürierstab gut verquirlen, so dass eine cremige Mayonnaise entsteht.

Die vorbereiteten Zutaten, d.h. Schalotte, Ei, Gurken, Petersilie, Kapern, Sardellen und Schnittlauch, mit der hergestellten Mayonnaise und der Crème fraîche zu einer Remoulade verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

#### **Für den Häupterlsalat:**

Salatköpfe waschen und die äußeren Blätter entfernen. Salatherzen quer in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Salatkopfscheiben salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl etwas abklopfen.

Ei verquirlen und die Salatkopfscheiben auf beiden Seiten durch das verquirlte Ei ziehen. Danach in Semmelbröseln panieren.

Panierte Salatscheiben auf jeder Seite etwa 1 Minute in heißem Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 30. Oktober 2020