

Zander auf Paprika-Kraut mit Riesling-Schaum

Für zwei Personen

Für das Kraut:

200 g Sauerkraut	1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 EL Ajvar	25 g Butter	1 EL Butterschmalz
200 ml Gemüsesfond	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

1 Schalotte	150 ml Riesling	300 ml Fischfond
50 g Butter	150 g Sahne	2 EL Sahne
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 150 g,	mit Haut	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige Thymian	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

3-4 Kartoffeln	1-2 EL Butter	1-2 Zweige glatte Petersilie
Salz		

Für das Kraut:

Die Paprika waschen, vierteln und von den Kernchen befreien. Die Viertel in Würfelchen schneiden und mit dem Fond im Mixer sehr fein pürieren.

Den entstandenen Saft durch ein feines Tuch in einen Topf pressen.

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden und in heißem Butterschmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren. Das Sauerkraut zufügen und mit anschwitzen. Beide Paprikapulver untermischen. Den Paprikasaft dazugießen und das Kraut unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten einköcheln.

Das Kraut mit Butter und Ajvar verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

Schalotte abziehen, würfeln und in Rapsöl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, Fischfond und 150 g Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer würzen. Sahne anschlagen. Butter und 2 Esslöffel geschlagene Sahne zur Rieslingsauce geben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für den Fisch:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch andrücken.

Zanderfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und zusammen mit dem Thymian und dem angedrückten Knoblauch in einer beschichteten Pfanne in Rapsöl auf der Hautseite ca. 5 Minuten braten. Wenden und auf der anderen Seite ca. 1 Minute braten. Pfanne vom Herd ziehen, den Fisch aber noch etwas darin ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen und abgießen.

Petersilie hacken. Petersilie und Butter vor dem Servieren zu den Kartoffeln geben und durchschwenken.

Das Kraut auf Tellern anrichten und den Fisch darauf platzieren. Den Schaum um das Kraut verteilen und servieren.

Johann Lafer am 17. März 2023