

# Zander-Filet, Kräuter-Kruste, Safran-Kraut, Kartoffel-Klöße

## Für vier Portionen

### Für das Safrankraut:

50 g Speck	1 Zwiebel	20 g Butter
1 TL Zucker	400 g Sauerkraut	100 ml Gemüfefond
1 kleine Kartoffel	1 Stange Frühlingslauch	Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	

### Für die Kartoffelklöße:

700 g mehligk. Kartoffeln	2 Eigelbe	50 g Speisestärke
30 g flüssige Butter	1/2 TL Salz	Muskatnuss, Mehl

### Für die Zanderfilets:

100 g Toastbrot	1 Bund gemischte Kräuter	100 g Butter
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zanderfilets	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	

Speck und geschälte Zwiebel würfeln und in einem Topf in der heißen Butter anbraten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Sauerkraut und Safran zugeben, kurz umrühren und mit dem Gemüfefond auffüllen. Kräuter beigegeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Wenn das Kraut gar ist, mit der geriebenen Kartoffel leicht binden, die Kräuter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühlingslauch putzen, in dünne Streifen schneiden und in das Sauerkraut geben. Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Die Kartoffeln heiß halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe, Speisestärke und flüssige Butter zugeben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in acht gleichmäßige Stücke schneiden. Mit angefeuchteten Händen aus den Stücken runde Klöße formen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben, Hitze reduzieren und zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Für die Kruste das Toastbrot würfeln, die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und beides in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen und die Kräuterbrösel untermischen. Masse mit Pfeffer und fein angeriebener Zitronenschale würzen und in einen Gefrierbeutel geben. Glatt streichen und kalt stellen. Die Zanderfilets halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets mit den Kräutern darin von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und auf ein Backblech geben. Kruste auf die Größe der Filets zurechtschneiden, Folie entfernen und auf die Filets legen. Im Backofen bei 200 Grad Oberhitze etwa fünf bis acht Minuten gratinieren. Zum Anrichten das Kraut auf Tellern verteilen, je zwei Klöße dazulegen und den Fisch auf dem Sauerkraut anrichten.

Johann Lafer am 13. April 2013