

# Zander, Wein-Sauerkraut, Senfschaum, Linsen-Möhren-Salat

## Für 4 Personen:

### Für den Senfschaum:

100 g Schalotten	10 Champignons	25 g Butter
200 ml trock. Riesling	100 ml Noilly Prat	100 ml Fischfond
180 g Crème fraîche	3 Stiele Estragon	1 EL körniger Senf

### Für das Sauerkraut:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Räucherspeck
50 g Butter	250 g Sauerkraut	200 ml trock. Riesling
Meersalz	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren	Apfelsaft	$\frac{1}{2}$ mehligk. Kartoffel
1 Apfel		

### Für den Linsen-Möhren-Salat:

100 g Belugalinsen	Meersalz	1 Schalotte
1 Möhre	1 gelbe Möhre	40 g Butter
2 EL Balsamico bianco	2 EL Noilly Prat	1 Stiel Petersilie

### Für den Zander:

600 g Zanderfilets	Meersalz	80 ml Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	50 g Butter

Für den Senfschaum die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten mit den Champignons darin andünsten. Riesling und Noilly Prat dazugießen und auf etwa ein Fünftel einköcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit dem Fischfond und der Crème fraîche aufkochen. Den Estragon waschen und trocken tupfen, dazugeben und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen (nicht köcheln) lassen.

Für das Sauerkraut die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne in der Butter mit Zwiebel und Knoblauch andünsten. Das Sauerkraut in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen und kurz mit der Speck-Zwiebel-Mischung dünsten. Den Riesling, etwas Salz und die Gewürze hinzufügen. Das Sauerkraut zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei, falls nötig, etwas Apfelsaft dazugeben. Die Kartoffel schälen und fein reiben, zum Sauerkraut geben und etwa 3 Minuten mitköcheln lassen. Den Apfel schälen und ebenfalls fein reiben, zum Sauerkraut geben und aufkochen. Das Sauerkraut mit Meersalz abschmecken.

Für den Linsen-Möhren-Salat die Linsen nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abbrausen. Die Schalotte und die Möhren schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Möhren darin andünsten. Mit Meersalz würzen und die Linsen mit dem Balsamico und dem Noilly Prat dazugeben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Petersilie unter die Linsen mischen und mit Meersalz abschmecken.

Für den Zander die Zanderfilets waschen und trocken tupfen, in 4 Stücke schneiden und mit Meersalz würzen. Nach Belieben die Haut mit Mehl bestäuben. Die Filets in einer Pfanne mit dem Olivenöl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite etwa 4 Minuten braten. Die Temperatur erhöhen und die Filets weitere 2 Minuten braten. Die Filets herausnehmen und das Öl aus der Pfanne gießen. Die Filets in der Pfanne ohne Fett erneut auf der Hautseite 2 Minuten braten. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und mit der Butter in die Pfanne geben. Die Filets wenden und 2 bis 5 Minuten glasig braten, dabei immer wieder etwas Butter darübergießen.

Die Rieslingsauce mit dem Senf verrühren, aufkochen und auf etwa 70 °C abkühlen lassen. Die Senfsauce mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Das Sauerkraut mit dem Zander und dem Linsen-Möhren-Salat auf Tellern anrichten. Den Senfschaum darüber verteilen.

Andreas Schweiger am 03. Februar 2021