

Zander auf Paprika-Kraut mit Riesling-Schaum

Für 4 Personen:

Für das Kraut:

3 rote Paprikaschoten	400 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
2 EL Schmalz	2 EL Zucker	400 g Sauerkraut
1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Paprikapulver, rosenscharf	1 kleine Kartoffel
50 g Butter		

Für Fisch und Sauce:

2 Schalotten	2 EL Rapsöl	150 ml Riesling
300 ml Fischfond	150 g Sahne	Kalahari Salz
Pfeffer	600g Zanderfilet, mit Haut	Mehl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Knoblauchzehen
50g Butter	2 EL geschlagene Sahne	

Paprikaschoten halbieren, von den Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese zusammen mit der Brühe in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Den Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen. Zwiebel schälen, in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Paprikapulver untermischen, Paprikasaft dazugießen. Den Erdapfel schälen, fein reiben und unterrühren. Das Kraut unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, würfeln und in 1 EL Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, Fischfond und Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Zanderfilet abbrausen, trocken tupfen und in 4 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Den Fisch im restlichen Öl zusammen mit den Kräutern und dem angeprückelten Knoblauch in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite etwa 5 Minuten braten. Den Fisch wenden und noch 1 Minute weiter braten.

Butter unter das Kraut rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gebratenen Zander anrichten. Butter und geschlagene Sahne zur Rieslingsauce geben, mit dem Pürierstab schaumig mixen und um das Kraut verteilen.

Johann Lafer am 02. Februar 2022