

Himmel-und-Äd mit Zander

Für zwei Personen

200 g Zanderfilet	400 g mehligk. Kartoffeln	150 g geräucherte Blutwurst
1 Blatt Filo-Teig (ca. 30x30 cm)	1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone
150 g Butter	50 ml Sahne	50 ml Cidre
50 ml Gemüsefond	100 ml neutrales Öl	1 Prise brauner Zucker
Muskat, Salz, Pfeffer		

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen Die Kartoffeln schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Den Apfel ebenfalls schälen, entkernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf 30 Gramm Butter schmelzen lassen, die Apfelwürfel zufügen, leicht mit dem braunen Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Den Cidre und den Gemüsefond zufügen, auf kleiner Flamme fünf Minuten köcheln lassen und anschließend beiseite stellen. Den Filo-Teig zwischen zwei nassen Küchenkrepplättern einweichen. In einer Tasse 50 Gramm Butter im Backofen schmelzen lassen. Die Blutwurst der Länge nach in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große, längliche Stücke in Größe der Blutwurstscheibe schneiden. Den Fisch mit etwas Zitronensaft würzen. Den Zander salzen und pfeffern. Den Filo-Teig mit der geschmolzenen Butter bestreichen und zuerst ein Zanderstück, dann die Blutwurst und wieder den Zander legen. In den Filo-Teig einwickeln. Das neutrale Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filo-Teig-Plätzchen darin anbraten. Anschließend im Backofen zehn Minuten fertig garen. Die Kartoffel abgießen, grob stampfen und mit Sahne, der restlichen Butter eine geschmeidige Konsistenz herstellen. Mit reichlich Muskat, ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filo-Fisch-Paket schräg in zwei Stücke teilen und zusammen mit dem Kartoffelpüree und Apfelstücken servieren.

Karl-Heinz Bovenschen am 01. Juli 2013