

## Zander-Filet mit karamellisiertem Kohlrabi

### Für 2 Personen

2 Zanderfilets	2 Knollen Kohlrabi	3 Schalotten
3 Knoblauchzehen	30 g Butter	150 g Schmand
30 ml Weißwein, trocken	150 ml Gemüfefond	5 EL Öl
1 TL Zucker	0,5 Bund Schnittlauch	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und grob hacken. Beides in zwei Esslöffeln Öl andünsten. Anschließend mit dem Weißwein einkochen, mit dem Fond auffüllen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Kohlrabi schälen, halbieren und in einen halben Zentimeter breite Spalten schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Kohlrabi darin andünsten. Danach den Kohlrabi mit dem Zucker bestreuen, karamellisieren und mit 100 Millilitern Wasser auffüllen. Das Ganze mit Salz würzen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Die Haut zweimal quer einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets bei mittlerer Hitze auf der Hautseite drei Minuten anbraten. Anschließend umdrehen und mit der Hautseite nach oben circa zehn Minuten im Ofen garen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Nun den Schmand und den Schnittlauch hinzugeben und alles leicht erhitzen. Die Zanderfilets mit dem karamellisierten Kohlrabi auf Tellern anrichten, mit dem Knoblauch-Schnittlauch- Schmand garnieren und servieren.

Karl Ende am 14. Dezember 2010