

Zander mit Beurre blanc, Kartoffel-Püree, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln	150 g Butter	125 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Rahmsauerkraut:

400 g Sauerkraut	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	200 ml Geflügelfond	100 ml Weißwein
2 Lorbeerblätter	4 Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	200 g kalte Butter
350 ml Geflügelfond	100 ml Weißwein	200 ml weißer Wermut
2 Zweige Estragon	5 weiße Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
Salz		

Für die Weintrauben:

10 kernlose Weintrauben	1 EL Butter	50 ml weißer Wermut
1 TL Zucker	Salz	

Für den Zander:

2 Zanderfilets mit Haut	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
Butterschmalz	1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in siedendem Salzwasser gar kochen. Milch erwärmen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Wasser abgießen, Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.

Butter in Stückchen dazu geben und Milch nach und nach angießen.

Alles unterrühren bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Rahmsauerkraut:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit geschmolzener Butter glasig andünsten. Sauerkraut dazugeben, mitdünsten und mit einer Prise Salz würzen. Dann Lorbeerblätter und Pfefferkörner einrühren und alles mit Weißwein und Fond ablöschen.

Sauerkraut bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, Sahne dazugeben und alles sämig einkochen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre blanc:

Schalotten abziehen, grob würfeln und in 1 EL Butter glasig andünsten.

Estragon klein schneiden und zusammen mit Pfefferkörner und Lorbeerblättern dazu geben. Mit Weißwein und Wermut nach und nach ablöschen und Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und alles für 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Restliche Butter in Stückchen dazugeben und mit einem Schneebesen einrühren. Bis zur gewünschten Sämigkeit weiter leicht einkochen lassen. Mit etwas Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Weintrauben:

Trauben waschen, halbieren und mit einem Kugelausstecher von der Haut lösen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker darüber streuen und Trauben in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze kurze Zeit andünsten und mit einer Prise Salz würzen. Mit Wermut ablöschen und Alkohol ver-

kochen lassen. Topf bis zum Gebrauch auf die Seite stellen.

Für den Zander:

Zanderfilet auf der Hautseite leicht mit mehreren Schnitten einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl auf der Hautseite mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz scharf auf der Hautseite anbraten. Knoblauch abziehen und zusammen mit Majoran und Thymian mit in die Pfanne geben. Nach etwa 4 Minuten Filets wenden und Butter mit in die Pfanne geben. Fisch mit Butter arrosieren.

Etwas Sauerkraut in der Mitte des Tellers geben, den Zander daraufsetzen, Sauce aufschäumen und um den Zander herum verteilen.

Mit den Trauben dekorieren.

Thomas Munkel am 06. Mai 2024