

Gebratener Zander mit Paprikakraut und Riesling-Schaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Zanderfilet	1 Knoblauchzehe	25 g Butter
1 Zweig Thymian	Mehl	Olivenöl, Salz

Für das Paprikakraut:

1 kleine Kartoffel	2 rote Paprikaschoten	200 g mildes Sauerkraut
$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 EL Butter	1 EL Schweineschmalz
200 ml Gemüsefond	1 TL Delikatess Paprika	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

1 Bananen-Schalotte	100 ml Sahne	100 ml Riesling
150 ml Fischfond	Rapsöl	Lecithin
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Stangen Wildspargel	Einige Kapern	Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

Das Zanderfilet mit kaltem Wasser abspülen, mit einem Küchentuch abtrocknen und Gräten entfernen. Fisch in zwei Stücke teilen. Haut einritzen und mit etwas Mehl bestäuben. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und Olivenöl dazugeben. Fisch auf der Hautseite hineinlegen und 2-3 Minuten knusprig braten. Filets vorsichtig umdrehen. Thymian, Knoblauch und Butter hinzugeben. Pfanne von der Herdplatte ziehen und den Fisch 1-2 Minuten in der Pfanne ziehen lassen. Salzen.

Für das Paprikakraut:

Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese zusammen mit dem Fond in einen Mixer geben und sehr fein pürieren.

Den Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen.

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Paprikapulver untermischen, Paprikasaft (von oben) dazu gießen und Zucker hinzufügen. Sauerkraut hinzufügen. Kartoffel schälen, fein reiben und untermischen. Das Kraut unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise kochen lassen. Butter unter das Kraut rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen. Fischfond und Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte reduzieren lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Lecithin zur Riesling-Sauce geben und alles mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Kapern in der Fritteuse frittieren. Wildspargel ca. 1 Minute in einer heißen Bratpfanne mit Butter anbraten, anschließend salzen und pfeffern.

Zander auf dem Kraut platzieren und Riesling-Schaum darum verteilen.

Frittierte Kapern und Wildspargel daraufsetzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Miriam Fischer am 28. Juli 2020