

Gebratener Zander mit fruchtiger Soße und Gemüse-Chips

Für 4 Personen

Für den Zander:

2 Knollen Rote Bete	Salz	2 Möhren
2 Pastinaken	1 Kartoffel	1 Topinamburknolle
100 g Champignons	5 EL Butter	Pfeffer
4 Zanderfilets mit Haut à 120 g	1 EL Mehl	2 EL Olivenöl
500 g Frittierfett	1 Prise Zucker	

Für die Sauce:

100 g Ingwer	1 TL weiße Pfefferkörner	250 g Hackfleisch
2 EL Olivenöl	1 EL Honig	50 g Rohrzucker
1 EL Senfkörner	100 ml Grapefruitsaft	200 ml Orangensaft
150 ml Sherry-Essig	300 ml Rinderjus	200 ml Tomatensaft
Salz, Pfeffer	1 TL Speisestärke	

Für den Zander:

Eine Rote Bete waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Dann herausnehmen, schälen, in Scheiben und dann in Rauten schneiden. Möhren und Pastinaken schälen, in Scheiben dann in Rauten schneiden und in einem Topf mit Salzwasser nacheinander blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Ingwer schälen und würfeln. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Hackfleisch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl kräftig anbraten, dass es schön geröstet ist. Dann Honig, Rohrzucker, Ingwer, Senfkörner, Pfeffer, Grapefruit- und Orangensaft, Essig, Jus und Tomatensaft zugeben. Alles um mehr als die Hälfte einkochen, dann die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Nach Belieben 1 TL Stärke mit 1 EL Wasser vermischen und die Sauce damit abbinden.

Für die Gemüsechips:

Die Kartoffel, Topinambur und übrige Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Champignons putzen, vierteln und in einer Pfanne mit 2 EL Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, auf der Haut Seite leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Fischfilets zuerst auf der Hautseite knusprig anbraten, dann wenden, 1 EL Butter zugeben und bei milder Hitze gar ziehen lassen. Für die Gemüsechips in einem Topf mit heißem Frittierfett (ca. 130 Grad) die Gemüsescheiben goldbraun ausbacken. Dann mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchentuch kurz abtropfen lassen. Gemüsechips mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die vorbereiteten Gemüsechips darin warm schwenken. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Gemüse mit den Pilzen auf Tellern verteilen. Gebratenen Zander anlegen, die Sauce angießen und die Gemüsechips obenauf geben.

Sören Anders am 26. November 2013