

Spitzkohl-Rollen mit Zander und Meerrettich

Für 4 Personen

Für das Püree:

800 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1/2 Bio-Zitrone
100 ml Milch	30 g Butter	1 Prise Muskat

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl (800 g)	1 EL Butterschmalz	Salz
12 Speckscheiben, dünn	2 EL Butter	

Für die Sauce:

1 EL Butter	1 EL Maisstärke	250 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne	1 EL Rosinen	frischer Meerrettich (20 g)

Für den Fisch:

600 g Zanderfilet	Salz	
1/2 Bio-Zitrone	2 EL Pflanzenöl	1 EL Butter

Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwa 1/2 TL Salz zugeben und die Kartoffeln ca. 25 Minuten weich kochen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Vom Spitzkohl die groben äußeren Blätter entfernen.

Dann etwa 12 Blätter des Kohls ablösen, dafür den ganzen Kohl kurz in kochendes Wasser legen und wieder herausnehmen. So lassen sich die Blätter leichter abnehmen. Die Spitzkohlblätter trocken tupfen und die Blattrippe herausschneiden.

Restlichen Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und Spitzkohl fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, geschnittenen Spitzkohl zugeben, leicht salzen, braten. Die Speckscheiben auf die vorbereiteten Kohlblätter legen, darauf den gebratenen Kohl verteilen und zu Rouladen wickeln.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, die Kohlrollen mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen und die restliche Butter in kleinen Flocken darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen die Kohlrollen ca. 10-15 min. garen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, durch eine Presse drücken.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Milch mit Butter und Zitronenschale in einem Topf erhitzen, mit Muskatnuss würzen. Dann über die gepressten Kartoffeln gießen und unterrühren.

Mit etwas Zitronensaft abschmecken und das Püree warm stellen.

Für die Sauce in einem Topf Butter schmelzen, die Maisstärke zugeben, kurz anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne unterrühren, die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Die Rosinen grob hacken und in die Sauce geben. Den Meerrettich schälen, fein reiben und untermischen, mit Salz abschmecken.

Fischfilets in Portionen schneiden, Gräten ziehen, die Filets salzen.

Die Zitrone abwaschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Fischfilets auf der Hautseite 2-3 min. braten, wenden. Die Zitronenscheiben in die Pfanne geben, alles 2 min. braten.

Dann das Fett aus der Pfanne abgießen. Butter in die Pfanne geben, schmelzen und die flüssige Butter über die Fischfilets träufeln.

Püree und Kohlrollen auf Tellern anrichten, die Fischfilets darauf geben und die Sauce angießen. Mit frisch geriebenem Meerrettich bestreut servieren.

Sören Anders am 12. Januar 2022