

## Zander mit Meerrettich-Mousseline und Rosenkohl-Blättern

### Für zwei Personen

4 Zanderfilets, à 160 g	300 g mehligk. Kartoffeln	100 g festk. Kartoffeln
50 g Rosenkohl	50 g Zwiebeln	0,5 Bund Schnittlauch
110 g Butter	100 ml Sahne	80 ml Milch
500 ml Gemüsefond	20 ml Rapsöl	100 ml Weißwein
1 EL Meerrettich	1 Muskatnuss	Zucker, Salz
Cayennepfeffer	weißer Pfeffer	

Die mehlig kochenden Kartoffeln schälen, vierteln und in einer ausreichenden Menge Salzwasser garziehen lassen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Zwanzig Gramm der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit den Kartoffelwürfeln in der Butter andünsten. Die heiße Mischung mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Mit Salz, Zucker, weißem Pfeffer sowie Cayennepfeffer abschmecken und alles weichköcheln lassen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite im Abstand von einem halben Zentimeter bis zur Hälfte einschneiden. Anschließend salzen und auf der Hautseite in dem heißen Öl anbraten. Zwanzig Gramm der Butter am Ende mit in die Pfanne geben und den Fisch darin ziehen lassen. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Sahne steif schlagen. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Von der Butter 30 Gramm unter die Masse rühren und mit Salz und Muskatnussabrieb abschmecken. Die heiße Milch ebenfalls unterrühren. Abschließend den Meerrettich zugeben und die Sahne unterheben. Das Püree noch einmal mit Salz, Pfeffer und Muskatnussabrieb abschmecken. Den Rosenkohl putzen und die Blätter abzupfen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter darin schwenken. Mit Salz und Muskatnussabrieb abschmecken. Die weichgekochte Zwiebel-Kartoffelmischung mit dem Pürrierstab pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, fein hacken und in die Nage geben. Die Meerrettich-Mousseline in die Mitte des Tellers geben, den Zander darauf anrichten. Die Rosenkohlblätter sowie die Schnittlauchnage ebenfalls auf dem Teller anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 13. Februar 2013