

# Zander auf Grünkohl mit Meerrettich-Soße, Birnen-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets mit Haut à 120g    2 EL doppelgriffiges Mehl    1 EL Speiseöl

mildes Chilisalz

**Für den Grünkohl:**

350 g Grünkohl

3 EL Gemüsefond

1 EL kalte Butter

1 TL Butter

Muskatnuss

Chilisalz

Salz

**Für die Meerrettich-Sauce:**

100 ml Gemüsefond

50 ml Schlagsahne

1 EL Sahne-Meerrettich

einige Tropfen Zitronensaft

1 EL kalte Butter

1 Prise Zucker

Chilisalz

**Für die Birnenspalten:**

1/2 rotbackige, reife Birne

2 TL Butter

1 TL Puderzucker

Salz

Pfeffer

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden, mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl eintauchen. Bei mittlerer Hitze im Öl drei bis vier Minuten auf der Haut kross anbraten. Fisch wenden, Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen, mit Chilisalz würzen.

Für den Grünkohl die feinen Blätter von den harten Blattrippen abzupfen, Blattrippen entfernen.

Die Grünkohlblätter in Salzwasser einige Minuten leicht bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Ein Teelöffel Butter in der Pfanne braun werden lassen. Grünkohl mit Gemüsefond erhitzen, Butter und braune Butter unterrühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Für die Meerrettich-Sauce Brühe und Sahne kurz erhitzen, Sahnemeerrettich und Butter unterrühren und mit Zitronensaft, Chilisalz und Zucker abschmecken.

Für die karamellisierten Birnenspalten Birne waschen, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Birnenspalten von beiden Seiten darin andünsten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Grünkohl auf warmen Tellern verteilen, Zanderfilets darauf anrichten, mit den Birnenspalten garnieren, Meerrettich-Sauce außen herum träufeln und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2015