

Zander-Filet, Kartoffel-Mantel, Meerrettich-Kraut, Butter

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets	1 mehligk. Kartoffel, groß	1 Ei
10 g Butter	2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
20 ml Olivenöl	Mehl, Salz, Pfeffer	

Für das Meerrettichkraut:

1 Spitzkohl	$\frac{1}{4}$ Stange Meerrettich	2 EL Crème-fraîche
20 g Butter	50 ml Gemüsefond	2 Zweige Majoran
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinbutter:

300 ml Rotwein	100 ml roter Portwein	2 Schalotten
50 g kalte Butter		

Die Kartoffel schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Mit Salz und Muskat abschmecken und kurz ziehen lassen.

Die restliche Muskatnuss für das Meerrettichkraut aufheben. Anschließend leicht ausdrücken und den entstandenen Saft auffangen. Die am Boden abgesetzte Stärke unter die Kartoffelmasse heben und die übrige Flüssigkeit wegschütten. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffel heben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und von einer Seite mehlieren. Die Kartoffelmasse dünn auf die bemehlte Seite streichen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Zander mit der Kartoffelseite nach unten darin anbraten, bis diese goldbraun ist. Den Thymian hacken. Den Zander wenden und mit dem Thymian und der Butter glasig braten.

Für die Rotweinbutter die Schalotten abziehen und in feinste Würfel schneiden. Zusammen mit dem Rotwein und dem Portwein in einem Topf erhitzen und auf 80 Milliliter reduzieren. Anschließend leicht abkühlen lassen und die kalte Butter untermengen.

Den Spitzkohl waschen und in feine Julienne schneiden. Die Butter in einen Topf geben und zu Nussbutter bräunen. Den Spitzkohl anschließend darin anschwitzen. Mit Salz, Zucker und ein wenig Muskatnuss würzen und bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Den Majoran hacken und den Meerrettich waschen und reiben. Zusammen mit der Crème fraîche zum Spitzkohl geben.

Das Zanderfilet im Kartoffelmantel mit Meerrettichkraut und Rotweinbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. Oktober 2016