

Zander, Majoran-Zwiebeln, Sellerie-Stroh, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Zwiebeln:

1 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln	1 Bund Majoran	150 ml kräftiger Rotwein
50 ml Fleischglace	1 EL Zucker	20 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	60 ml Milch
6 Halme Schnittlauch	1 Stange Meerrettich à 3 cm	1 Muskatnuss
Salz		

Für den Fisch:

2 Zanderfilets mit Haut à 150 g	1 EL Mehl	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	Pflanzenöl	Salz

Für das Stroh:

$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	400 ml Frittieröl	Salz
-------------------------------	-------------------	------

Für die Zwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen, in der Mitte halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Zwiebelstreifen dazu und langsam goldgelb rösten. Mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 der Flüssigkeit reduzieren. Die Fleischglace dazugeben und bei kleiner Hitze köcheln.

Kurz vor dem Anrichten den Majoran abrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben und die Zwiebeln mit kalten Butterflocken aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abseihen und ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter leicht erhitzen, die Kartoffeln durch eine feine Presse drücken und nach und nach mit der Milch-Buttermischung zu einem seidigen Püree rühren.

Mit Salz und Muskat kräftig abschmecken. Sollte das Püree noch Stücke haben, dieses am Ende noch einmal durch ein feines Sieb streichen. Mit frisch geriebenem Meerrettich und gehacktem Schnittlauch abschmecken.

Für den Fisch:

Den Zander auf der Hautseite leicht einschneiden, auf beiden Seiten salzen und auf der Hautseite leicht melieren. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze nur auf der Hautseite langsam anbraten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Sobald die Haut beginnt knusprig zu werden, Butter und Knoblauch dazugeben und immer wieder mit der aufgeschäumten Butter übergießen.

Für das Stroh:

Den Knollensellerie schälen, auf einer Brotschneidemaschine in 2 mm dicke Scheiben und mit dem Messer in feine Julienne schneiden.

Das Selleriestroh in einem Topf mit reichlich Fett bei ca. 180 Grad knusprig backen. Vor dem Anrichten leicht salzen.

Den Zander auf unseren Majoran-Zwiebeln anrichten, eine Nocke Püree daneben anrichten und mit Selleriestroh garnieren.

Alexander Kumptner am 21. März 2018