

# Zander, Spitzkohl-Roulade, Meerrettich-Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Zanderfilets, mit Haut      Butter      Salz, Pfeffer

**Für die Spitzkohl-Roulade:**

1 Spitzkohl      1 Orange      1 Zitrone  
50 g Butter      1 Muskatnuss      Salz, Pfeffer, Eiswasser

**Für den Kartoffelstampf:**

6 Kartoffeln       $\frac{1}{4}$  Wurzel Meerrettich      1 EL Butter  
100 ml Sahne      Salz      Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel      2 Schalotten      100 ml Sahne  
150 ml Weißwein      100 ml franz. Wermut      200 ml Gemüsesfond  
 $\frac{1}{2}$  Bund Dill      1 EL Butter      Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{4}$  Wurzel Meerrettich      1 Zweig Dill

**Für den Fisch:**

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Haut des Zanders einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter in der Pfanne auf der Hautseite braten. Fisch beschweren, damit die Haut sich nicht wölbt.

Kurz vor Ende des Bratens nochmals Butter dazugeben. Mit Salz würzen.

**Für die Spitzkohl-Roulade:**

Zwei große Spitzkohlblätter abziehen, in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Restlichen Spitzkohl putzen, in kleine Streifen schneiden und in Salzwasser garen. Ebenfalls anschließend in Eiswasser abschrecken, dann gut abtropfen lassen. Orange halbieren und Saft auspressen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orangensaft, Butter und Zitronenabrieb zu den Spitzkohlstreifen geben und vermengen, dann alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mittig auf die großen Spitzkohlblätter geben, eng aufrollen und schließlich in kleine Stücke schneiden.

**Für den Meerrettich-Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Ausdämpfen lassen und stampfen. Mit Sahne und Butter vermischen. Meerrettich schälen, reiben und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce:**

Zwiebel und Schalotten abziehen, hacken, in Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und Weißwein dazugeben. Mit Gemüsesfond auffüllen und köcheln lassen. Kräftig reduzieren lassen und Sahne dazugeben.

Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce leicht anpürieren und durch ein Sieb passieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Dill unter die Sauce rühren.

**Für die Garnitur:** Meerrettich schälen und über das Gericht raspeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und auf den Fisch legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 21. April 2020