

Zander, Kartoffelrösti, Schwarzkohl, Schnittlauch-Soße

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 125 g	1 Knoblauchzehe	1-2 EL Butter
Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Senf	1-2 EL weißer Balsamico
125 ml Rapsöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauch-Soße:

2 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone, Abrieb	2 kleine Eier
150 ml Milch	50 g Mayonnaise	50 g Sauerrahm
8 g m.-scharfer Senf	25 g weißer Balsamico	1 Bund Schnittlauch
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Für die Rösti:

400 g mehliges Kartoffeln	Kartoffelstärke	Öl, Muskatnuss, Salz
---------------------------	-----------------	----------------------

Für den Schwarzkohl:

5 Blätter Schwarzkohl	2 EL Olivenöl	Salz
-----------------------	---------------	------

Für den Zander: Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Zanderfilet portionieren und auf der Hautseite mehrmals leicht einschneiden (zisellieren). Auf beiden Seiten salzen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und den Fisch bei mittlerer Hitze auf der Hautseite langsam goldbraun braten bis die Haut eine Kruste erhält. Kurz vor dem Wenden etwas Butter, Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Den Fisch wenden und mit der aromatisierten Butter übergießen. Auf die Seite ziehen und anrichten.

Für die Mayonnaise: Eier trennen, Eigelb auffangen, Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb, Senf, Balsamicoessig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer in einen kleinen Messbecher geben und mit dem Stabmixer von unten aufziehen. Mayonnaise kühl stellen.

Für die Schnittlauch-Soße: Eier 8 Minuten kochen. Die zwei Toastbrotsscheiben entrinden und in etwas Milch einweichen. Die gekochten Eier pellen und durch ein feines Sieb streichen oder grob hacken. Das Toastbrot etwas ausdrücken, dann mit dem Sauerrahm, Senf, Essig, einer Prise Muskat, einer Prise Salz, einer Prise Pfeffer in einen Messbecher geben und alles gut mit dem Stabmixer mixen. Etwas von der zuvor hergestellten Mayonnaise und die Eier dazugeben, alles noch einmal kurz mixen. Schnittlauch fein hacken, hinzufügen und abschmecken.

Für die Rösti: Die zur Hälfte durchgekochten und über Nacht gekühlten Kartoffeln mit einer Reibe grob in eine Schüssel reiben, mit Salz und Muskat würzen. Eventuell etwas Kartoffelstärke dazugeben und gut vermengen. In einer Pfanne reichlich Öl langsam erhitzen und etwas von der Kartoffelmasse kreisrund in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten.

Für den Schwarzkohl: Kohl putzen, Strunk entfernen, die Blätter mit etwas Öl und Salz marinieren. Flach auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten knusprig backen.

Alexander Kumptner am 23. Januar 2026