

Zander auf Paprika-Kraut und Kartoffel-Speck-Chip

Für vier Portionen

Für das Paprikakraut:

2 rote Paprikaschoten	400 ml Gemüsefond	1 Schalotte
2 EL Schmalz	2 EL Zucker	400 g Sauerkraut
1 EL Paprikapulver, edelsüß	2 EL Paprikamark	

Für den Kartoffel-Speck-Chip:

1 große festk. Kartoffel	8 Scheiben dünner Speck	Pflanzenfett
--------------------------	-------------------------	--------------

Für den Zander:

4 Stück Zanderfilet	2 Thymianzweige	2 Knoblauchzehen
1 EL Rapsöl	1 TL Butter	Salz, Pfeffer
4 Zweige Blattpetersilie		

Die Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden und mit einem Sparschäler die Haut abschälen. Diese zusammen mit Fond in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Saft durch ein Tuch in einen Topf pressen. Schalotten schälen, in dünne Streifen schneiden und in heißem Schmalz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und hell karamellisieren. Das Kraut zufügen und mit anschwitzen. Das Paprikapulver zugeben und mit Paprikasaft aufgießen, Das Kraut unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss das Paprikakraut mit Butter und Paprikamark verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel schälen und in acht dünne Scheiben schneiden. In Jede Scheibe jeweils fünf Einschnitte machen, jedoch nicht durchschneiden. Jetzt in jede Kartoffel eine Scheibe Speck einfädeln und im erhitzten Pflanzenfett bei circa 150 Grad langsam ausbacken. Danach auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zander mit Salz und Pfeffer würzen und im Rapsöl zusammen mit Thymian und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite circa drei bis vier Minuten braten. Danach den Fisch wenden, die Hitze komplett wegnehmen und mit der Butter nachbraten. Zum Anrichten das Paprikakraut mittig auf die warmen Teller legen. Den Zander darauf geben und jeweils zwei Kartoffel-Speckchips anlehnen. Zum Schluss mit feiner Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 07. September 2013