

Rezept

Zander mit Kartoffelschuppen auf Riesling-Sauerkraut

Ein Rezept von Zander mit Kartoffelschuppen auf Riesling-Sauerkraut, am 25.03.2023

Zutaten

720 g rohes Sauerkraut	2 Zwiebeln
100 g Gänseeschmalz	750 ml trockener Riesling
10 Korianderkörner	1 Lorbeerblatt
5 Wacholderkörner	1 Thymianzweig
4 Gewürznelken	4 große Kartoffeln
170 g Butter	50 g Kartoffelstärke
600 g Zanderfilet ohne Haut	Salz
schwarzer Pfeffer	200 g Champignons
200 g Sahne	1 Prise Zucker
1 TL Kümmel nach Geschmack	1 EL Sonnenblumenöl
ein Stück Leinentuch	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Sauerkraut kalt waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Händen gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In einem großen Topf das Gänseeschmalz schmelzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Sauerkraut kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, sodass das Kraut bedeckt ist, aufkochen lassen. Die Gewürze in das Leinen binden und hineinhängen. Das Sauerkraut ca. 1 1/2 Std. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Kartoffeln schälen, in Zylinderform schneiden und auf einer Reibe dünn hobeln. In einem kleinen Topf 150 g Butter zerlassen und die Kartoffelstärke mit einem Schneebesen einrühren. Den Topf vom Herd nehmen.
3. Das Zanderfilet in 4 Stücke teilen, rundum salzen und pfeffern und mit der ehemaligen Hautseite nach oben auf eine Platte legen. Die Kartoffelscheiben in die Stärke-Butter tauchen und schuppenförmig auf den Fisch legen. Kalt stellen, sodass die Butter wieder fest wird.
4. Ca. 20 Min. von Ende der Garzeit des Sauerkrauts die Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Restliche Butter in einem Topf zerlassen und die Champignons darin goldbraun anbraten. Mit der Sahne ablöschen und 5-10 Min. einköcheln lassen. Salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel abschmecken.
5. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und die Zanderfilets auf der Kartoffelseite goldbraun anbraten. Vorsichtig wenden und in 2 Min. fertig braten. Je nach Dicke der Filets ca. 5-8 Min. in den Ofen geben. Das Sauerkraut in Schälchen anrichten, die Filets auf Tellern mit der Champignonsauce anrichten.