

Zanderfilet mit Riesling- Senf-Sauerkraut Härdöpfel-Gröstl mit Jungzwiebeln und Speckpflaume



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Zanderfilet

600 g Zanderfilet mit Haut (4 Stk. à 150 g)
½ Zitrone, nur Saft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 g Olivenöl
30 g Butter
5 Salbeiblätter

Zutaten Sauerkraut

50 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
500 g rohes Sauerkraut, kalt abgespült und gut ausgedrückt
2 dl trockener Riesling
2 dl Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
4 Nelken
1 EL grobkörniger Senf
2 EL Crème fraîche

Zubereitung Zanderfilet

Zander mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Im heißen Olivenöl auf der Hautseite kross anbraten. Filets umdrehen, Butter und Salbei zugeben und in der schäumenden Butter während 2 Minuten weiterbraten. Pfanne vom Herd ziehen und Fisch unter der Alufolie abgedeckt ziehen lassen.

Zubereitung Sauerkraut

Zwiebelwürfel in der zerlassenen Butter anschwitzen, Sauerkraut begeben und kurz mitdämpfen. Mit Riesling und Gemüsefond ablöschen, aufkochen. Hitze reduzieren. Gewürze in ein Teesäckchen geben, zum Sauerkraut dazu geben und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Gewürzsäckchen entfernen, Senf und Crème fraîche mit dem Sauerkraut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten Händöpfel-Gröstl

800 g festkochende Kartoffeln, gewaschen,
gekocht und in Scheiben geschnitten
4 EL Olivenöl
20 g Butter
2 Jungzwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Zutaten Speckpflaume

4 Tranchen Bratspeck
Sambal Oelek (scharfe Würzsauce mit Chili)
8 Dörripflaumen ohne Stein

Zubereitung Händöpfel-Gröstl

Kartoffelstücke im heissen Olivenöl goldbraun braten. Jungzwiebeln begeben und mitbraten. Gröstl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zubereitung Speckpflaume

Specktranchen auf einer Seite mit wenig Sambal Oelek bestreichen. 2 Pflaumen zusammen mit einer Specktranche einwickeln und mit Zahnstocher fixieren. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten grillieren.