

Rezeptideen



*Zanderfilet unter Kartoffelschuppen
auf Rieslingkraut*

Zutaten:

1	kleine Zwiebel
500g	Weißkraut
200 ml	Kalbsfond
250 ml	Sahne
100 ml	Rieslingsekt
600g – 800g	Zanderfilet ohne Haut
150g	feines Brät / Farce
10	kleine junge Kartoffeln
	etwas Butter
	Pflanzenfett
	Salz, Muskat
	Handwerkliches Geschick und etwas Glück



Zubereitung:

Ein feines Brät bekommen Sie bei Ihrem Fleischer. Oft ist dieses Brät aber zu fest und wenig streichfähig. Geben Sie das Brät in einen Mixer und verdünnen Sie es mit flüssiger Sahne, bis eine homogene, streichfähige Masse erhalten. Sie können Ihr Brät (Farce) auch selber machen. Geben Sie hierzu 100g Putenbrust in eine Mulinette und „pürieren“ es unter langsamer Zugabe von 100 ml Sahne und einer Prise Salz.

Die Würfel der Zwiebel werden in etwas Butter glasig angeschwitzt, bevor das Weiskraut dazu gegeben wird. Löschen Sie das Weiskraut mit dem Kalbsfond ab und füllen es mit der Sahne auf. Lassen Sie das Kraut nun kräftig kochen, bis das Kalbsfond-Sahne-Gemisch gut reduziert ist. Wenige Minuten vor dem Anrichten geben sie den Rieslingsekt dazu und schmecken das Kraut mit Salz und Muskat ab.

Das grätenfreie Zanderfilet wird leicht gesalzen und auf der Hautseite mit dem Brät/der Farce bestrichen. Kleine, dünne Scheiben der zuvor geschälten Kartoffeln, werden wie Fischschuppen, auf die mit Farce bestrichene Seite gelegt und festgedrückt. In einer Pfanne wird etwas Pflanzenfett erhitzt. Braten Sie das Zanderfilet zuerst kräftig auf der Seite mit den Kartoffelschuppen an, bis diese goldgelb gebraten sind. Wenden Sie das Zanderfilet nun und braten Sie es mit weniger Hitze fertig.

Das Zanderfilet wird auf dem Rieslingkraut angerichtet. Dekorieren Sie das Zanderfilet mit einem Dillzweig. Servieren Sie das Zanderfilet zusammen mit einem Gläschen Rieslingsekt. Bitte nicht verzagen, wenn es mit den Kartoffelschuppen auf dem Zanderfilet nicht beim ersten mal klappt. Gerade beim Anbraten gehört hier eine ordentliche Portion handwerkliches Geschick und etwas Glück dazu. Übung macht den Meister.

Gutes Gelingen und guten Appetit!
Ihr Kay Schulze