

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Zander in der Erdäpfelkruste auf Rübenkonfit, Karottencreme und Petersiliensalat

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Zanderfilets à 80 g, 1 größerer Erdapfel (festkochende Sorte), 1 Ei, 2 EL Mehl, Butterschmalz zum Braten, Salz.

Für das Rübenkonfit: 3 gelbe Rüben, 2 EL Sonnenblumenöl, 4 EL (Menge je nach Geschmack) Gailtaler Bienenhonig, 500 ml Weißweinessig (nicht zu sauer), Salz.

Für die Karottencreme: 3 bis 4 Karotten, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer.

Für den Petersiliensalat: 1 Bund Petersilie (gut gewaschen, nicht zu fein geschnitten), kaltgepresstes Olivenöl, Salz, Zucker, weißer Balsamessig.

Zubereitung

Von den Zanderfilets die Haut abziehen. Kurz vor dem Braten mit Salz würzen. Für die Erdäpfelkruste die Erdäpfel schälen und kalt abspülen. Anschließend mit einer groben Reibe in Streifen reiben. Mit kaltem Wasser abdecken und so lange ziehen lassen (ca. 10 Minuten), bis sich die Stärke am Gefäßboden abgesetzt hat.

Die Erdäpfelstreifen vorsichtig aus dem Wasser herausheben und mit kaltem Wasser nochmals kräftig abspülen. Anschließend in einem Handtuch trocknen. Kurz vor dem Braten mit dem Ei vermengen und mit ein wenig Salz würzen.

Für das Rübenkonfit die Rüben schälen und in 5 mm-Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl erhitzen und die Rüben darin anschwitzen, salzen, mit Honig karamellisieren und mit dem Essig aufgießen. So lange köcheln lassen, bis die Rüben bissfest sind. Vom Herd nehmen und warm ziehen lassen (nicht mehr erhitzen).

Die Petersilie grob schneiden und mit Olivenöl, Salz, Zucker und Balsamessig wie einen Salat marinieren.

Für das Püree die Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Wasser und Salz in einem Topf komplett weich garen. Überschüssigen Fond abgießen, aber nicht wegwerfen.

Die Karotten mit dem Stabmixer zu einer Creme mixen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Kochfond zugeben. Abschließend die kalte Butter einmixen, damit die Creme eine sämige Konsistenz erhält.

Butterschmalz nicht zu heiß erhitzen, die Zanderfilets zuerst in Mehl wälzen, anschließend in der Erdäpfelmasse wenden und im heißen Fett langsam beidseitig knusprig backen.

Die Karottencreme am Teller aufstreichen, den Fisch auf das lauwarme Rübenkonfit legen und mit dem Petersiliensalat garnieren.