

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Zander in der Schwarzbrotkruste, Rote Rüben, Kren

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

400 g Zanderfilet (ohne Haut), 3 Scheiben hartes trockenes Schwarzbrot, Prise Koriander (ganz), Prise Fenchelsamen (ganz), Prise Anis (ganz), Prise Kreuzkümmel (gemahlen), Butterschmalz zum Braten, Salz; 200 g Rote Rüben (gekocht, geschält, in feine Scheiben geschnitten), Saft von 2 Roten Rüben, Salz, Zucker, Balsam-Essig, Öl, Krenwurzel.

Für die Kren-Mayonnaise: 37 g Joghurt, 50 g Eiweiß, 15 g Tafelkren, 200 g Öl, Salz.

Zum Anrichten: Frischer Kren, Schwarzbrotbrösel, frische Kräuter (z.B. Pimpinelle).

Zubereitung

Für die Schwarzbrotkruste das Schwarzbrot gemeinsam mit den angeführten Gewürzen in der Küchenmaschine fein reiben.

Das Zanderfilet in gleich große Stücke schneiden und mit wenig Salz würzen. In Schwarzbrotbröseln wälzen und in Butterschmalz zu einem glasigen Kern braten.

Für die Kren-Mayonnaise sämtliche Zutaten in ein hohes Gefäß geben, dabei das Öl als letzte Schicht einfüllen. Mit einem Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen. Die fertige Mayonnaise zum Anrichten am besten mittels Spritzsack in eine Portionierflasche füllen.

Den Rote Rüben-Saft gemeinsam mit Salz, Balsam-Essig, Zucker und Öl zu einer Marinade mixen. Diese in einem Topf erwärmen und die Rübenschichten darin warm ziehen lassen. Vor dem Servieren mit etwas frisch gerissenem Kren bestreuen.

Die Roten Rüben auf Tellern platzieren, den Fisch darauf anrichten, mit etwas Kren und Schwarzbrotbrösel bestreuen. Mit Kräutern und Kren-Mayonnaise dekoriert servieren.