

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Zander mit Blunz'ngröstl und Krensauce

Koch: Stefan Fraundorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gröstl

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 2 Blutwürste
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Kümmel (ganz)
- ½ TL Majoran (getrocknet)
- Salz
- Pfeffer

Für den Fisch

- 4 Zanderfilets (ohne Gräten)
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butter zum Anbraten

Für die Sauce

- frischer Kren
- 1 TL Senf
- 250 ml Obers

Quelle: ORF extra

- 250 ml Milch
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch
- frischer Kren

Zubereitung

1. Für das Gröstl zuerst die Kartoffeln in einem Topf in gesalzenem Wasser weichkochen, danach schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Blutwurst ebenfalls schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in dünne Streifen schneiden.
3. Die Zwiebel in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten und nach und nach den Knoblauch, die Kartoffeln und die Blutwurst dazugeben. Alles gut anrösten und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen.
4. Für die Sauce die Milch und das Obers mit dem Senf und etwas frisch gerissenem Kren in einen Topf geben und leicht einkochen lassen. Wenn die Sauce eine leicht dickliche Konsistenz erreicht hat, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nun den Zander in einer Pfanne in etwas Butter auf der Hautseite anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Vor dem Servieren wenden und gleich aus der Pfanne nehmen.
6. Zum Schluss das Blunz'ngröstl gemeinsam mit der Krensauce anrichten und mit frisch gerissenem Kren und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.