

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebratener Zander mit Breinwurst und Sauerkrautschaum

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Sauerkrautschaum

- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Knollensellerie
- 40 g Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 l Fischfond
- 150 g Sauerkraut
- 250 ml Obers
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 40 g kalte Butter zum Montieren

Für den Zander

- 500 g Zanderfilets
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Butterschmalz für den Fisch
- 30 g Butter

Quelle: ORF extra

- 1 Paar Breinwürste (Wurst aus gekochtem Schweinefleisch, Zwiebel, Gerste, Reis, Majoran und Buchweizen)
- 1 EL Mehl (glatt)
- 2 EL Butterschmalz für die Wurst

Für die Garnitur

- frischer Majoran
- Gartenkresse

Zubereitung

1. Für den Sauerkrautschaum zuerst die Schalotten in feine Streifen und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Dann gemeinsam mit dem kleinwürfelig geschnittenen Knollensellerie in einer Pfanne in der Butter kurz anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und gut verkochen lassen.

2. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen und das Sauerkraut dazugeben. Ein paar Minuten köcheln lassen, dann das Obers zugeben und noch kurz weiterköcheln lassen. Das Sauerkraut nun mit einem Pürierstab mixen, durch ein feines Sieb passieren, mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter aufschäumen (montieren).

3. Den Zander schröpfen (die Haut leicht einritzen), mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und dann auf der Hautseite in einer beschichteten Pfanne in dem Butterschmalz langsam knusprig braten – am Ende die Butter dazugeben, die Fischfilets ganz kurz umdrehen und dann herausnehmen. Dann die Breinwurst in 3 cm dicke Scheiben schneiden, mehlieren und ebenso in einer Pfanne in etwas Butterschmalz knusprig braten.

4. Zum Schluss den Sauerkrautschaum zusammen mit dem Zander und der Breinwurst in einem tiefen Teller anrichten und mit etwas frischem Majoran und frischer Gartenkresse garnieren.