

Städte der Gemüse

Zander an Sauerkraut

Für 6 Personen

Zutaten

900 g Zanderfilet, 150 g Speck, 600 g Sauerkraut, 120 g Butter, 12 Wachholderbeeren
20 cl Fischfond, 3 Schalotten, 10 cl Weißwein (Riesling), 40 cl flüssige Creme Fraiche, 1
Stück geräucherte Speckschwarte, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung

In einem Kochtopf 30 g Butter und zwei geschälte, gehackte Schalotten andünsten, mit Weißwein ablöschen und ein wenig reduzieren lassen, den Fischfond zugeben und weiter einkochen, dann den geräucherten Speck zugeben, die Creme Fraiche, Salz und Pfeffer zugeben und zu einer homogenen Sauce einkochen lassen.

Das Sauerkraut waschen und gut abtropfen lassen. Nun das Sauerkraut in 40 g Butter andünsten, salzen, pfeffern.

In einem weiteren Gefäß den zerkleinerten Speck auf kleiner Flamme auslassen.

Nun in einem weiteren Kochtopf in 20 g Butter die dritte Schalotte mit den Wachholderbeeren andünsten.

Die Zanderfilets säubern, salzen, pfeffen und im Rest der Butter einige Minuten von jeder Seite anbraten.

Ein wenig Sauerkraut auf dem jedem Teller anrichten, das Zanderfilet darauf legen und mit der Sauce, den Speckwürfeln, den Wachholderbeeren und dem Schnittlauch dekorieren.