

Zanderfilet auf Apfel-Rahmkraut und Butterkartoffeln

Präsentiert vom Gasthaus Ismair, Thürnthenning

Zutaten für 4 Personen

600 g Zanderfilet, 50 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone, Mehl zum Wenden, 4 mittelgroße Kartoffeln, 1 Weißkrautkopf mittelgroß, 1 fein gewürfelter Zwiebel, 1 entkernter Apfel in Spalten geschnitten, 150 g Sahne, 100 g Mascarpone, 50 ml Weißwein, 50 ml Apfelsaft, Butter, Salz, Zucker, 4 Scheiben Speck, frischer Meerrettich geschabt, frische Kräuter.

Zubereitung:

Zander mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, in Mehl wenden. Überwiegend auf der Hautseite in Öl anbraten.

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen.

Zwiebelwürfel in Butter andünsten, Apfelspalten, Apfelsaft, Sahne und Mascarpone dazugeben. Alles einkochen.

Das Weißkraut in der Zwischenzeit dünn schneiden, ca. 15 min dünsten lassen. Dann Kraut und die Zwiebelsahne-Masse vermischen, mit Salz und Zucker abschmecken.

Den Zander mit der Haut nach oben auf dem Apfelrahmkraut anrichten. Mit gebratenen Speckscheiben, frisch gehobeltem Meerrettich und den Kräutern garnieren. Die Kartoffeln außen herum anrichten.

Der Extra-Tipp von Küchenchef Rainer Manhart: „Das Kraut nicht zu würzig zubereiten. Je milder und feiner das Kraut ist, umso runder ist der Genuss mit dem Fisch. Anstatt Mascarpone kann man auch Sahne oder Creme Freche verwenden.“