

Kross gebratener Zander mit Birnen-Speck-Wirsing und Kartoffelwürfeln

 happy-mahlzeit.com/2021/11/16/kross-gebratener-zander-mit-birnen-speck-wirsing-und-kartoffelwuerfeln

Zutaten für 2 Personen

Für den Zander:

- 2 Zanderfilets à 125 g
- 2 EL kalte Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Chilisalz
- Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer

Für das Wirsing-Gemüse:

- 1/4 Kopf Wirsing
- 1/2 reife Birne
- 4 Streifen Bauchspeck
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Sahne
- 1 EL Sahne-Meerrettich, aus dem Glas
- 1 EL Olivenöl
- 60 ml Rinderfond
- Muskatnuss
- Chilisalz
- grobes Meersalz
- Pfeffer

Für die Gewürzkartoffeln:

- 2 festkochende Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Chilischote
- 1 TL Kurkuma
- Salz

Zubereitung:

2 Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Wirsing putzen, in Streifen schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Schalotte abziehen, klein hacken und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch dazu geben und die Speckstreifen darin anbraten. Wirsingstreifen und Birnenspalten dazu geben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Fond und Sahne aufgießen und ca. 3 Minuten dünsten. Das Ganze mit Sahne- Meerrettich, Chilisalز und Muskat abschmecken.

Den Zander waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite ohne Gewürze in etwas Olivenöl etwa 3 Minuten anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Schale der Zitrone abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Zander wenden, kalte Butter dazu geben, Knoblauchzehe und etwas Zitronenschale hinzufügen und in der Pfanne gar ziehen lassen. Mit Chilisalز, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Mit etwas Zitronensaft verfeinern.

Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salz, dem Lorbeerblatt bissfest kochen. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden und mit dem Kurkuma dazugeben.

Den Zander mit Birnen-Speck-Wirsing und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Andrea Szekely

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. November 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht