

Aufgegabelt | Gebratener Zander mit weißer Speck-Sauce und Roter Bete

Zutaten:

- 1 – 2 Zanderfilet, mit Haut und ohne Gräten, etwa 300 g gesamt
- 100 g Instantmehl (Dunst, doppelgriffiges Mehl)
- 1 EL Butterschmalz
- 2 EL Butter
- 1/2 Bund Thymian
- 2 kleine Zwiebeln
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 Stk. Bauchspeck, etwa 100 g
- 4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
- 1 – 2 Knollen Rote Bete, gegart im Vakuum
- 50 ml Pflanzenöl
- 1 EL Butter
- 2 Schalotten
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Schuss Rotweinessig
- 1 Prise gemahlener Kümmel, oder frisch gemörsert
- 20 ml Walnussöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Zweige Blattpetersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit wenig Öl glasig anschwitzen. Das dicke Stück Speck mehrmals tief einritzen und zu den Zwiebelwürfeln geben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen, kurz reduzieren, mit Brühe und Sahne auffüllen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Speck herausnehmen und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Speckscheiben in einer großen Pfanne mit einem Schuss Öl knusprig rausbraten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schalotten schälen und in halbe Ringe schneiden. Rote Bete würfeln und mit den Schalotten in der Pfanne mit Specköl anbraten. Mit braunem Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen und vom

Herd nehmen. Mit Salz und Kümmel würzen, durchschwenken, mit einem Schuss Rotweinessig ablöschen und mit ein paar Tropfen Nussöl abschmecken.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Zander in etwa 4 – 5 cm breite Stücke schneiden. Die Hautseite mit Instantmehl bestäuben, den Fisch mit der Hautseite nach unten in eine mit Butterschmalz ausgestrichene, kalte Pfanne legen und die Oberseite mit Salz würzen.

Jetzt den Herd einschalten und den Fisch langsam auf der Hautseite knusprig braten, dabei mehrmals leicht mit einer Winkelpalette andrücken, damit sich die Haut nicht wölbt und flach am Pfannenboden anliegt. Anschließend den Fisch wenden, reichlich Butter zugeben, aufschäumen lassen und mit viel gezupftem Thymian bestreuen. Darauf achten, dass keine Butter über die Haut läuft, weil diese sonst aufweichen würde.

Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und mit Salz und einigen Tropfen Nussöl marinieren.

Rote Bete mittig auf zwei Tellern verteilen. Den gebratenen Zander darauf setzen, mit der Speck-Sauce umträufeln, die knusprigen Speck-Chips dazwischenstecken und mit Petersilienblättchen garnieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Aufgegabelt vom 05.03.2017