

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Julia Dürrbeck

Zanderfilet mit Rote-Bete-Sauce, Gurkengemüse und Kartoffelrosen

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Sauce:

1 vorgegarte Rote Bete
 1 Schalotte
 80 g Sahne
 40 ml Weißwein
 3 cm Meerrettich
 1 EL Mehl
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter andünsten und etwas Mehl einrühren. Wein und Sahne angießen, ½ TL geriebenen Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete grob schneiden und pürieren. Entstandenes Rote Bete Püree unter den Saucenansatz rühren, kurz aufkochen und die Sauce leicht aufmixen.

Für den Zander:

2 Zanderfilets, mit Haut
 1 Zitrone
 Mehl, zum Mehlieren
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft einer Hälfte auffangen. Zander zum Marinieren in den Zitronensaft geben. Danach aus der Marinade nehmen und mit Mehl bestäuben. Filets in etwas Butter beidseitig knusprig braten.

Für das Gurkengemüse:

1 Salatgurke
 1 Zwiebel
 120 g Sahne
 80 ml Weißwein
 ½ TL getrockneter Dill
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. In Scheiben schneiden und salzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anbraten. Die Gurkenscheiben dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Den Weißwein angießen und einkochen. Dill abbrausen, hacken und mit Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen.

Für die Kartoffelrosen:

2 mehligkochende Kartoffeln
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach feine Scheiben hobeln. Butter schmelzen. Je 8 große Scheiben nebeneinanderlegen und mit Butter bepinseln. Vorsichtig von einer Seite aufrollen, so dass eine Kartoffelrose entsteht. Die Kartoffelrosen in Silikon-Muffin-Formen setzen und mit kleineren Kartoffelscheiben auffüllen. Erneut mit Butter beträufeln und salzen. Für 25 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.