AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Frankreich

ZANDER AUF CHAMPAGNERKRAUT



Rezept: Das grosse Buch vom Fisch. Teubner 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der auch Barsch genannte Fisch lässt sich bestens auf der Hautseite kross braten, ohne dass er trocken wird. Das aufwändige Kraut bettet den Fisch prächtig.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

30 g	Zucker
30 g	Butter
3	Schalotte
300 g	Sauerkraut
2.5 dl	Champagner
1 Bl	Lorbeer
4	Wacholderbeeren
0.5 TL	Kümmel
6	Pfefferkörner
1	Mehligkochende Kartoffel
800 g	Zanderfilets
2 TL	Zitronensaft
1 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
20 g	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für das Champagnerkraut den Zucker in einer Pfanne zerlaufen lassen. Pfanne sofort vom Herd nehmen, damit Zucker nicht karamellisiert. Dann Butter und die in Scheiben geschnittene Schalotte zugeben, kurz anschwitzen, das Kraut zugeben und mit dem Champagner auffüllen.
2. Ein Gewürz-Ei mit Lorbeerblatt, Wacholder, Kümmel und Pfefferkörnern in das Kraut hängen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. dünsten. Die Kartoffel schälen und in das Kraut reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz aufkochen.
3. Die Zanderfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Fisch mit Mehl auf der Hautseite bestäuben und in Olivenöl auf der Hautseite 6 Min. knusprig braten. Fisch aus der Pfanne nehmen, Pfanne mit Papier auswischen. Butter in die Pfanne geben und Fisch auf der ungebratenen Seite 2 Min. fertig braten. Zander auf dem Champagnerkraut anrichten.