

Hauptgericht

Zander mit Rotkohljus, Kohlrabi, Granny Smith und Topinambur

Zutaten:

720 g Zanderfilet
500 g Rotkohl
200 ml Portwein, rot
200 ml Rotwein
0.25 St. Orange
35 g Butter
280 g Kohlrabi
320 g Topinambur
1 St. Apfel, Granny Smith
0.2 Bund Lauchzwiebeln
0.1 Bund Thymian
Speisestärke
Zimtstange
Lorbeerblatt
Anis
Salz
Zucker
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Der Rotkohljus: Den grob geschnittenen Rotkohl mit 200ml Portwein, 200ml Rotwein, Salz, Zucker und etwas Wasser im Mixer fein mixen und anschließend alles in einem feinen Sieb abhängen lassen, damit der Saft abfließen kann. Diesen Saft nun mit Orangenschale, Zimt, Lorbeer und Sternanis auf etwa ein Viertel der ursprünglichen Menge einreduzieren, dann mit Speisestärke leicht binden und 35g Butter einrühren. Dann nach Belieben abschmecken und mit etwas Essig abrunden. Das Gemüse: Topinambur und Kohlrabi schälen, in grobe Stücke schneiden, auf ein Backblech legen, dort mit Pflanzenöl, etwas Thymian, Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen und im Ofen bei 170°C etwa 15 Minuten bissfest garen. Kurz vor dem Anrichten den Granny Smith schälen, vom Kerngehäuse befreien, in grobe Stücke schneiden, diese unter das Gemüse mischen und alles nochmals kurz im Ofen erwärmen. Der Zander: Zunächst die Filets von Gräten und Bauchlappen befreien, abschließend in vier gleichgroße Stücke schneiden, mit der Haut auf ein Stück Küchenkrepp legen und bis zum Braten kaltstellen. Kurz vor dem Anrichten die Filets in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl und etwas Thymian so lang (beziehungsweise kurz) auf der Hautseite braten, bis der Fisch noch einen Fingerbreit roh ist - dann salzen, wenden und sofort Anrichten. Zum Anrichten, alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.