

# Hauptgericht

Gebratenes Zanderfilet mit Portweinreduktion dazu Karotten, Erbsen, Pfifferlinge und Chorizo

Zutaten:

840 g Zander  
0.1 Bund Rosmarin  
150 ml Portwein, rot  
150 ml Rotwein  
2 St. Schalotten  
2 St. Knoblauchzehen  
60 g Butter  
250 g Erbsen  
0.5 St. Zwiebel  
300 g Karotten  
200 g Pfifferlinge  
100 g Chorizo  
0.1 Bund Thymian  
0.1 Bund Lauchzwiebeln  
0.2 Bund Suppengrün  
Speisestärke  
Pflanzenöl  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
Muskat  
Fleur de Sel  
125 ml Sahne

Zubereitung:

Für die Portweinreduktion, 150ml Portwein mit 150ml Rotwein, 2 grob geschnittene Schalotten, etwas Rosmarin und 1 Knoblauchzehe in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit der angerührten Speisestärke leicht sämig abbinden. 30g Butter einrühren, anschließend nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Anrichten beiseitestellen. Für den Zander, die Filets von Gräten und Bauchlappen befreien. In 4 gleichgroße Stück schneiden und mit der Haut auf ein Küchentrepp legen und bis zum Braten wieder kaltstellen. Kurz vor dem Anrichten die Filets in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl und etwas Thymian Knoblauch lange auf der Hautseite braten, bis er fingerbreit noch roh ist, dann salzen, wenden und sofort anrichten. Für das Erbsenpüree, eine halbe Zwiebel grob würfeln, diese in einem Topf mit 30g Butter glasig dünsten. Sahne zugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. So lange kochen, bis die Sahne dicklich einkocht, 200g Erbsen dazugeben und kurz mit erwärmen. In einem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ggf. nachschmecken. Für das Gemüse, die Karotten schälen und in eine beliebige Form schneiden. Die Pfifferlinge sortieren ggf. klein schneiden. Thymian und Lauchzwiebeln fein schneiden. Die Chorizo in sehr kleine Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen, darin die Chorizo Würfel geben und leicht braun anbraten. Fein geschnittenen Thymian, die Karotten und die Pfifferlinge hinzugeben und scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer,

Zucker und Muskat würzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und glasieren lassen. Zum Anrichten, dass Gemüse eventuell nochmals nachschmecken, erwärmen und die restlichen Erbsen untermischen. Beim Anrichten, alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.