

Überbackener Zander auf Kohlrabi mit Petersiliensauce

Zutaten für 4 Personen:

Meerrettich-Estragon-Kruste:

45 g Toastbrot (ersatzweise 20 bis 25 g trockene Weißbrotbrösel)
125 g weiche Butter
2 TL Dijonsenf
1 geh. EL Tafelmeerrettich
1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
5 Estragonblättchen (frisch geschnitten)
Salz · Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelchips:

2 lila Kartoffeln
200 ml Öl zum Frittieren
Salz

Kohlrabi und Sauce:

2 kleine Kohlrabi (ca. 500 g)
750 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
1 TL Speisestärke
1 kleine Knoblauchzehe in Scheiben
1 Ingwerscheibe
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
1 bis 2 EL frisch geschnittene Petersilienblätter
20 g kalte Butter
Mildes Chilusalz

Zander:

400 g Zanderfilet ohne Haut
½ TL Öl
Mildes Chilusalz

Zubereitung:

Meerrettich-Estragon-Kruste:

Das Toastbrot zerkleinern, in einen Blitzhacker geben und zu Bröseln zermahlen. Die weiche Butter schaumig rühren. Dijonsenf, Meerrettich, Petersilie, Estragon und Brösel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mithilfe von Backpapier zu einer Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen und 1/2 bis 1 Stunde kühl stellen.

Kartoffelchips:

Die Kartoffel schälen und hobeln. Das Öl in einem kleinen Topf auf ca. 170°C erhitzen, die Kartoffelscheiben nach und nach einlegen, umrühren und knusprig frittieren. Mit einer Schaumkelle heraus heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Sauce:

Den Kohlrabi schälen, holzige Teile wegschneiden. Die Kohlrabi am Stück in einen Topf legen, mit der Brühe auffüllen, so dass sie mit Flüssigkeit gut bedeckt sind und am Siedepunkt je nach Größe ca. 45 Minuten weich kochen. Die Brühe abgießen und auffangen. Die Kohlrabi etwas abkühlen lassen und in schmale Spalten schneiden. Die Kohlrabispalten in den Topf zurückgeben, mit so viel Kohlrabi Brühe auffüllen, dass sie gerade bedeckt sind und darin warmhalten.

Für die Sauce von der übrigen Kohlrabi Brühe 200 ml abmessen, in einen kleinen Topf geben, die Sahne hinzufügen und erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die leicht köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet, ca. 1 Minute köcheln lassen. Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale einlegen und das Ganze ein paar Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen, anschließend entfernen. Die Petersilie hinein geben, die Butter hineinmixen und die Sauce mit Chilisalز abschmecken.

Zander:

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Das Zanderfilet in 4 Portionen schneiden und trocken tupfen, mit Chilisalز würzen und auf ein leicht geöltes Backblech setzen.

Die Gratinierbutter in Scheiben schneiden, leicht überlappend auf die Fischfilets legen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens etwa 4 Minuten nach Sicht goldbraun überbacken. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Fisch noch 1 bis 2 Minuten nachziehen lassen.

Anrichten:

Die Kohlrabispalten abgießen und locker auf warmen Tellern anrichten. Den Zander darauf setzen, die Sauce nochmals aufschäumen und auf den Kohlrabi träufeln.