

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2024 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Dirk Köhler

**Zanderfilet mit Paprikacreme, Kohlrabi,
Süßkartoffelchips und Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets, à 200 g, mit Haut
Butter, zum Braten
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Zanderfilets salzen und in Olivenöl mit Rosmarin zunächst auf der Hautseite, anschließend auf der Fleischseite ca. 6 Minuten glasig braten. Kurz vor dem Anrichten etwas Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und die Filets mit der flüssigen Butter arrosieren.

Für die Paprikacreme:

1 gelbe Paprikaschote
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
2 EL Crème fraîche
Weißwein, zum Ablöschen
100 ml Gemüsefond
1 Prise Cayennepfeffer
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Minuten in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ansatz der Paprikacreme mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles fein pürieren und schließlich Crème fraîche unterrühren

Für den Kohlrabi:

1 kleiner Kohlrabi
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Kohlrabi schälen, in kleine Würfel schneiden, in heißem gesalzenem Wasser weich, aber noch etwas bissfest kochen. Abgießen und mit etwas Butter verfeinern. Mit einem Küchenbrenner etwas abflämmen und Röstaromen geben.

Für die Süßkartoffel-Chips:

1 mittlere Süßkartoffel
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen und mit einem Sparschäler einige Streifen hobeln. In ca. 160 Grad heißes Fett geben und kross frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Süßkartoffelchips salzen.

Für die Croûtons:

½ Baguette
Butter, zum Braten

Baguette in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter goldbraun anrösten.

Für die Garnitur:

Brunnenkresse
Violetter Basilikum

Gericht mit Brunnenkresse und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2024):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage)
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland), (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze, Ringwaden, Reusen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz, (Wildfang: Handleinen-Angelleinen)