Freitag ist Fischtag: Kross gebratener Zander auf Wirsing und Weißweinschaum

[caption id="attachment_9348" align="aligncenter" width="709" caption="Krosser Zander trifft auf luftigen Weißweinschaum und knackigen Wirsing. Hier die Rezeptur."]

[/caption]

Zutaten

für 4 Personen

- 600 g Zanderfilet mit Haut (entgrätet)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian,
- 1 Zehe Knoblauch, mit Schale
- Öl zum Anbraten
- 400 g junger Wirsing
- 1-2 Zwiebeln
- Raps- oder Sonnenblumenbratöl
- 25 g Butter
- 1 TL Honig
- 50 ml Weißwein

- Etwas Muskatnuss
- 100 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 50 ml Gemüse- oder Fischfond
- 5 frische Eigelbe
- 25 g Butter
- Eine Prise Zucker
- Etwas Bio-Zitronenabrieb

Zubereitung

Für den Wirsing, diesen zunächst halbieren und den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Wirsingblätter in einem großen Sieb waschen und anschließend gut abtropfen lassen. Den Wirsing in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. In einem Topf ca. 3 L gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Wirsingstücke ca. 1 Minute blanchieren. Dann in eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
Die Zwiebel schälen und würfeln und dann ca 100 g in einem Topf mit Öl und Butter für 3-4 Minuten anbraten. Honig zugeben und mit Weißwein ablöschen. Alles unter Rühren 2 Minuten einkochen. Den Wirsing dazu geben und weitere 3-4 Minuten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken.

Für den **Weißweinschaum** 50 g Zwiebelwürfel in einem Topf mit Butter glasig anbraten. Den Wein zugeben und auf die Hälfte einkochen. Gemüse- oder Fischfond angießen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Alles in eine Wasserbadschüssel umfüllen und langsam die Eigelbe einrühren. Dabei mit dem Schneebesen über einem heißen Wasserbad schaumig und fest aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Pürierstab oder im Mixer nochmals schaumig aufschlagen.

Für den **Zander** die Filets jeweils in vier Stücke portionieren. Leicht salzen und pfeffern. Anschließend mit der Haut nach unten in eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Nach 2 Minuten Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehe (angedrückt) zugeben. Wenn die Hautseite appetitlich goldgelb und kross ist, den Fisch umdrehen. Pfanne sofort auf die Seite stellen (Resthitze in der Pfanne reicht aus, um den Fisch zart zu garen).

Tipp: Dazu schmecken knusprige Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelpüree.