

Zanderfilet auf der Haut gebraten in Rieslingschaum mit Gräwes, sautierten Pilzen und gerösteter Speckscheibe

B. Tintemann, Chefkoch des 4 Sterne Romantik-Jugendstilhotel Bellevue

600 g Zanderfilet mit Haut (geschuppt), 8 Scheiben Bauspeck, 300 g gemischte Pilze (z.B. Shiitake, Champignons, Austernpilze), 400 g mehlig kochende Kartoffeln, 250 g gegartes Sauerkraut, 1 Schalotte in feine Würfel geschnitten, 3 Schalotten in Streifen geschnitten, 50 ml Riesling, 100 ml Fischfond, 200 ml Sahne, 2 EL Creme fraiche, 2 EL Olivenöl, 2 EL gehackte Petersilie, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl.

Gräwes:

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Vier Scheiben Bauspeck in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Schalotten und der Hälfte der Butter leicht anbraten. Das Sauerkraut zugeben und erhitzen, die gegarten Kartoffeln durch eine Presse dazu quetschen und mit etwas Kochwasser zu einem Püree verrühren. Mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer abschmecken.

Pilze:

Die Schalottenwürfel in der restlichen Butter glasig dünsten. Die gesäuberten Pilze in Scheiben schneiden, zu den Schalotten und bei mittlerer Hitze gold-braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Vollenden die gehackte Petersilie unterschwenken.

Sauce:

Riesling und Fischfond in einen Topf auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne zugeben und nochmals um 1/3 einkochen lassen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die Creme fraiche mit einem Mixstab in die heiße Sauce einmontieren.

Fisch:

Zanderfilet in vier gleich große Portionen teilen, die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen und den Fisch mit Salz würzen. Das Filet in Mehl wenden und in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf die Fleischseite drehen und fertig braten.

Hierzu empfiehlt der Chefkoch, B. Tintemann unseren

2001 Harmonie – Riesling Auslese feinherb