

ALEXANDER TÜRK, FEHRENBACH - DAS KLEINE RESTAURANT

KROSS GEBRATENER ZANDER MIT PAPRIKAKRAUT, BLUTWURST UND OLIVEN-KARTOFFELSTAMPF

Zander

1 Zanderfilet geschuppt
und entgrätet
Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Den Zander portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen

Paprikakraut

250g frisches Sauerkraut
3 rote Paprika
1 Zwiebel
50g Speck
100g Butter
100 ml Weißwein
1 kleine Kartoffel
2 Lorbeerblätter
4 Nelken, 6 Wachholderbeeren
10 Pfefferkörner, etwas Thymian
Salz, Pfeffer

Die Paprika vom Kern und Haut befreien und in Würfel schneiden. Den Speck in Butter anbraten, Zwiebelwürfel, Paprika dazugeben und kurz mit anschwitzen. Das Sauerkraut begeben, mit Weißwein und Brühe angießen. Die Kräuter in ein Säckchen schnüren und zum Sauerkraut geben. Die Kartoffel schälen und fein dazu reiben. Mit Salz, Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Kräuter und Speck entfernen. Eventuell nachwürzen.

Kartoffel-Olivenstampf

400g mehligte Kartoffeln
50g schwarze Oliven
Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 rote Paprika
150g Blutwurst

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Oliven in kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Paprika von Kernen befreien, halbieren und mit etwas Olivenöl ca. 15 Minuten bei 160°C schmoren. Die Haut abziehen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden. Paprika und Blutwurst mit einem Ring ausstechen und mit dem Kartoffelstampf zu einem Türmchen schichten. Das Kartoffeltürmchen unten mehlieren, anbraten und im Backofen heiß schieben. Den Zander auf der Hautseite braten und auf dem erhitzten Sauerkraut anrichten.

ALEXANDER TÜRK



DÜSSELDORFER
SPITZENKÖCHE