

Gebratener Zander mit getrüffeltem Rahmwirsing und Zwiebel- Confit

 happy-mahlzeit.com/2021/09/25/gebratener-zander-mit-getruffeltem-rahmwirsing-und-zwiebel-confit

Zutaten für 2 Personen

Für das Confit:

- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Zucker
- 75 ml trockener Rotwein
- 50 ml roter Portwein
- 50 g kalte Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Wirsing:

- 200 g Wirsing
- 75 ml Geflügelfond
- 50 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 20 g Trüffelbutter
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Zander:

- 2 Zanderfilets 120 g, mit Haut
- 1 Zitrone
- 15 g frischer schwarzer Trüffel
- 1 ½ EL Butterschmalz
- Mehl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für die Zwiebel-Marmelade die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und bei milder Hitze 15 Minuten einköcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und kalte Butterwürfel nach und nach unterrühren. Zwiebel-Marmelade leicht warm halten.

Den Wirsing putzen, waschen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne in Öl andünsten. Geflügelfond und Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Den Wirsing zugedeckt ca. 10 Minuten weich garen.

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Haut etwas mehlieren. Mit etwas Saft der Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite ca. 4 Minuten braten. Dann wenden und auf der anderen Seite 1 weitere Minute braten.

Den Wirsing mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und den Rahmwirsing damit binden. Zuletzt mit ca. 20 g Trüffelbutter verfeinern.

Trüffel hobeln. Den gebratenen Zander mit getrüffeltem Rahmwirsing und Zwiebel-Confit auf Tellern anrichten, mit Trüffel garnieren und servieren.

Rezept: Melanie Seltzsam

Quelle: Die Küchenschlacht vom 6. Oktober 2016

Episode: Hauptgang & Dessert