

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2020** ▪  
**Warenkorb „Zander, Spitzkohl, Meerrettich“ mit Mario Kotaska**



**Christoph Ruffer**

**Zander mit Spitzkohl-Roulade, Meerrettich-Kartoffelstampf und Weißweinsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**  
 2 Zanderfilets, mit Haut  
 Butter zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Haut des Zanders einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter in der Pfanne auf der Hautseite braten. Fisch beschweren, damit die Haut sich nicht wölbt. Kurz vor Ende des Bratens nochmals Butter dazugeben. Mit Salz würzen.

**Für die Spitzkohl-Roulade:**  
 1 Spitzkohl  
 1 Orange  
 1 Zitrone  
 50 g Butter  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Zwei große Spitzkohlblätter abziehen, in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Restlichen Spitzkohl putzen, in kleine Streifen schneiden und in Salzwasser garen. Ebenfalls anschließend in Eiswasser abschrecken, dann gut abtropfen lassen. Orange halbieren und Saft auspressen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orangensaft, Butter und Zitronenabrieb zu den Spitzkohlstreifen geben und vermengen, dann alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mittig auf die großen Spitzkohlblätter geben, eng aufrollen und schließlich in kleine Stücke schneiden.

**Für den Meerrettich-Kartoffelstampf:**  
 6 Kartoffeln  
 ¼ Wurzel Meerrettich  
 1 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Ausdämpfen lassen und stampfen. Mit Sahne und Butter vermischen. Meerrettich schälen, reiben und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce:**  
 1 Zwiebel  
 2 Schalotten  
 100 ml Sahne  
 150 ml Weißwein  
 100 ml franz. Wermut  
 200 ml Gemüsefond  
 ½ Bund Dill  
 1 EL Butter, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Schalotten abziehen, hacken, in Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und Weißwein dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen. Kräftig reduzieren lassen und Sahne dazugeben. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce leicht anpürieren und durch ein Sieb passieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Dill unter die Sauce rühren.

**Für die Garnitur:** Meerrettich schälen und über das Gericht raspeln. Dill abbrausen,  
¼ Wurzel Meerrettich trockenwedeln und auf den Fisch legen.  
1 Zweig Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.