

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Fusionsküche" mit Cornelia Poletto**



Katharina Ley

**München meets Frankfurt: Konfiert Zander mit Apfel-Sauerkraut und Frankfurter Grüne Sauce mit Knusper-Ei**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets mit Haut  
250 g Butter  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 65 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einen Topf geben und leicht anbräunen. Geschmolzene braune Butter in eine kleine Ofenform geben und in den Ofen stellen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und von der Haut befreien. Die Haut beiseite legen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die vorgewärmte Butter in den Ofen geben. Ca. 15 Minuten konfieren lassen und vor dem Servieren abtropfen.

Zanderhaut in der Pfanne in etwas Öl knusprig braten, leicht salzen und für die Deko verwenden.



Beim Kauf von Zander sollten Sie auf das MSC-Siegel achten. MSC ist der weltweit bedeutendste Standard für ökologisch nachhaltigere Fischereien. Zander mit der Bezeichnung **FAO 05 aus europäischen Binnengewässern** können Sie bedenkenlos kaufen.

(Gültig bis 31. März 2021)

**Für das Apfel-Sauerkraut:**

200 g Sauerkraut  
½ weiße Zwiebel  
1 Apfel  
100 ml Apfelsaft  
Salz, aus der Mühle

Apfel und Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in etwas Öl andünsten, Apfel und Sauerkraut dazugeben. Mit Apfelsaft ablöschen und ggf. etwas nachsalzen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, ggf. noch etwas Flüssigkeit nachgießen.

**Für die Frankfurter Grüne Sauce:**

1 Zitrone  
200 g Schmand  
1 TL mittelscharfer Senf  
2 Zweige Estragon  
2 Blätter Borretsch  
2 Halme Schnittlauch  
2 Zweige glatte Petersilie  
2 Zweige Sauerampfer  
2 Zweige Pimpinelle  
2 Zweige Kerbel  
4 Blätter Kresse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Stiele abtrennen und den Rest grob hacken. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Kräuter mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Senf und Schmand mischen und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Ei:** Zwei Eier 5-6 Minuten in kochendem Wasser weichkochen und in  
3 Eier (L) Eiswasser abschrecken. Das 3. Ei verquirlen und mit Salz würzen. Die  
30 g Mehl gekochten Eier in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in den  
30 g Paniermehl aus Brezen Brezen Bröseln panieren. In heißem Öl kurz frittieren und zum Servieren  
400 ml neutrales Öl, zum Frittieren aufschneiden.  
Salz, aus der Mühle  
Eiswasser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.