

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 19. Dezember 2018 ▪  
Warenkorb mit Alexander Kumptner

**Warenkorb**

|             |                   |                        |
|-------------|-------------------|------------------------|
| Zander      | Strudelteig       | frz. Wermut            |
| Perlgraupen | glatte Petersilie | getrocknete Cranberrys |
| bunte Bete  | Pekannüsse        | Currypulver            |
| Rosenkohl   | Bresaola          |                        |



Leila Irik

**Zander im Bresaola-Mantel mit Bunte-Bete-Strudel und Perlgraupen-Rosenkohl-Pfanne**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Zander im Bresaola-Mantel:**

- 2 Zanderfilets à 150 g ohne Haut
- 8 Scheiben Bresaola
- 2 EL Wermut
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen.

Zanderfilets waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von den letzten Gräten befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bresaola fest umwickeln. Eventuell Schinken mit Zahnstochern fest stecken.

Öl in Pfanne erhitzen und Zander im Bresaola-Mantel von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wermut ablöschen. In Auflaufform geben und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Bratensaft behalten und Fisch vor dem Servieren damit beträufeln.

**Für den Bunte-Bete-Strudel:**

- 1 Packung Strudelteig
- 3 Knollen Bunte Bete
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 2 EL Olivenöl
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone und Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln braun anbraten.

Knoblauch dazu geben. Bunte Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronen- und Orangenabrieb würzen und mit gebratenen Zwiebeln und Knoblauch vermengen.

Ei trennen. Strudelteig ausbreiten, mit Senf ganz dünn bestreichen und Betescheiben darauf legen. Teig vorsichtig zur Rolle formen, mit Eigelb bepinseln und mit Pfeffer würzen.

Auf Backblech im Ofen ca. 15 Minuten lang backen.

**Für die Perlgraupen-Rosenkohl-Pfanne:**

- 150 g Perlgraupen
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Rosenkohl
- 1 Orange
- 15 Cranberrys
- 15 Pekannüsse

Perlgraupen in Sieb unter kaltem Wasser abspülen. Zusammen mit Gemüsfond in kleinem Topf bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten bissfest kochen.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Cranberries hacken, Rosenkohlblättchen abzupfen und waschen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Pekannüsse grob hacken und mit etwas Öl in der Pfanne anrösten.

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| ½ Bund Petersilie                | Perlgrauen abgießen und zu den Nüssen in Pfanne geben. Kräftig       |
| 300 ml Gemüsefond                | anbraten. Knoblauch und Cranberries hinzu fügen und mitbraten.       |
| 2 EL Olivenöl                    | Orangensaft dazu gießen. Rosenkohlblättchen und Orangenabrieb hinzu  |
| Chili, aus der Mühle             | fügen und alles mit Röstaromen anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili |
| Salz, aus der Mühle              | würzen und Petersilie unterheben.                                    |
| Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |  |

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.