

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2023 ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



Nina Drenkelforth

**Gebratener Zander mit Kartoffelsotto, geschmolzenen Tomaten, Serranochip und Aioli**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets mit Haut à 120g  
 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zanderfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Zanderfilet auf der Hautseite scharf anbraten.

Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und auf der Fleischseite gar ziehen lassen. Mit Zitronenabrieb den Fisch verfeinern und mit Zitronensaft beträufeln.



Laut WWF ist der Zander aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2022):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage)
- 1. Wahl: Peipsi See (Estland/Russland) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz (Wildfang: Handleinen-Angelleinen)

**Für das Kartoffelsotto:**

300 g vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 3 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 150 g Parmesan  
 100 ml Sahne  
 50 g Butter  
 500 ml Gemüsefond  
 200 ml trockener Weißwein  
 1 Bund Petersilie  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und hacken. Kartoffeln schälen und würfeln.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Kartoffeln und Knoblauch hinzugeben und mit anbraten.

Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond nach und nach aufgießen.

Parmesan reiben. Nach ca. 12 Minuten mit Sahne, Parmesan, Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Petersilie hacken und vor dem Anrichten unterheben.

**Für die Tomaten:**

150 g Kirschtomaten  
 Chiliflocken, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Schmoren  
 Honig, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Tomaten schälen, in eine feuerfeste Form geben und mit Öl, Salz, Chili und Honig würzen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen für ca. 5 Minuten erwärmen.

**Für die Aioli:** Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab hochziehen.  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Sonnenblumenöl  
100 ml Vollmilch  
Salz, aus der Mühle

**Für den Chip:** Serranoschinken für ca. 5 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben.  
2 Scheiben Serranoschinken

**Für die Garnitur:** Olivenöl und Petersilie fein pürieren und mit etwas Zitronenabrieb würzen. Anschließend nochmals pürieren und das Ganze passieren.  
1 Zitrone, davon Abrieb  
2 Zweige glatte Petersilie  
50 ml Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.