

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Maximilian Voge

**Zander mit Kartoffelschuppen, Estragon-Beurre-blanc,
Kartoffel-Spinat-Püree und Estragon-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets mit Haut à 160 g
 2 große festkochende Kartoffeln
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Braten
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch falls nötig entgräten, trocken tupfen und salzen.

Kartoffeln mit einem Apfelfentkerner ausstechen und anschließend mit einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. Neutrales Öl und Speisestärke vermischen und die Kartoffelscheiben darin marinieren.

Kartoffelscheiben wie Schuppen auf der Hautseite des Zanders auslegen und salzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Zander bei mittlerer bis hoher Temperatur auf der Kartoffelschuppen-Seite braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Fisch eventuell beschweren, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen. Fisch kurz vor Schluss wenden, Butter und Knoblauch in die Pfanne geben und den Fisch damit immer wieder übergießen. Fisch nach ca. 1 Minute aus der Pfanne nehmen.

Für das Kartoffel-Spinat-Püree:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 250 g frischer Babyspinat
 1 Schalotte
 1 kleine Knoblauchzehe
 150 g Butter
 50 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Schalotte und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf einen kleinen Teil der Butter schmelzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Milch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Spinat in kochendem Wasser für 30 Sekunden blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Spinat mit der Milchmischung fein mixen. Kartoffeln abgießen und durch ein feines Sieb streichen, anschließend die Butter unterrühren.

Milch-Spinat-Mischung zum Kartoffelpüree geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Estragon-Beurre-blanc:

1 Schalotte
 ½ Zitrone, Abrieb
 150 g kalte Butter
 50 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 2 Zweige Estragon
 Salz, aus der Mühle

Estragon fein hacken. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Herd auf niedrige Temperatur stellen. Estragon, Zitronenzeste und Sahne hinzufügen und für 1 Minute ziehen lassen. Sauce durch ein feines Sieb geben und bei niedriger Hitze die restliche Butter stückweise in die Sauce montieren. Mit Salz abschmecken.

Für das Estragon-Öl: Estragon, Zitronenzeste und Salz zusammen mit dem Öl für ca. 2
¼ Zitrone, Abrieb Minuten auf höchster Stufe mixen. Durch ein feines Sieb oder Tuch
80 ml neutrales Pflanzenöl passieren. Das Öl zusammen mit der Beurre blanc in eine Sauciere
30 g frischer Estragon geben und neben dem Fisch angießen.
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Erbsenkresse als Garnitur verwenden.
1 Beet Erbsenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF-Fischratgeber ist **Zander** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand März 2026):

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