

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 17. Dezember 2020** ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schubbeck**



**Zander auf Meerrettich-Grünkohl mit Vanille-Birne**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Zander:**  
250 g Zanderfilet, mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
3 cm Ingwer  
1 Zweig Rosmarin  
1 Vanilleschote  
Doppelgriffiges Mehl, Typ 405, zum  
Mehlieren  
1 TL neutrales Öl  
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und in 2 oder 4 gleich große Stücke schneiden. Die Hautseite des Fisches mehlieren. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zanderfilets mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Knoblauch andrücken und Ingwer in Scheiben schneiden. Knoblauch, Ingwer, eine halbe Vanilleschote und Rosmarin in die Pfanne geben. Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Restwärme der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.



Beim Kauf von Zander unbedingt auf das **MSC Zertifikat** achten. MSC ist der weltweit bedeutendste Standard für ökologisch nachhaltigere Fischereien. Die Verbraucherzentrale sagt, dass man Zander bedenkenlos aus der Fangregion **FAO 05 aus Europäischen Binnengewässern** kaufen kann (gültig bis 31. März 2021).

**Für den Grünkohl:**  
500 g Grünkohl  
1 Orange  
1 EL Butter  
60 g Sahne  
1-2 TL Sahnemeerrettich  
Muskatnuss, zum Reiben  
Mildes Chilisalz, zum Würzen

Muskatnuss reiben. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Grünkohl von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen reißen. Etwa 4 Minuten in Salzwasser bissfest blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und überschüssiges Wasser ausdrücken. Grünkohlblätter klein hacken. Grünkohl in einer Pfanne anschwitzen, Sahne angießen, Butter und Meerrettich einrühren und alles mit Chilisalz, Muskat und Orangenabrieb würzen.

**Für die Vanille-Birne:**  
1 reife, rotschalige Birne  
1 EL Butter  
1-2 TL Puderzucker  
1 Prise Vanillepulver

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren und Vanillepulver dazugeben. Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter darin zerlassen.

**Für die Garnitur:**  
2 große Macadamianüsse

Macadamianüsse reiben und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.