

Kaiserzander-Weihnachtsgericht

LAFER

Filet vom Kaiserzander auf Rote Bete-Spätzle mit Meerrettichschaum



FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 El Olivenöl
- 200 ml Fischfond (Glas)
- 200 ml Schlagsahne
- 2 Zanderfilets (mit Haut, ohne Gräten, à 200 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Saft von ½ Zitrone
- 50 g kalte Butter
- 50 g frisch geriebener Meerrettich
- 2 El Schnittlauchröllchen

ROTE BETE SPÄTZLE:

- 1 frische Rote Bete-Knolle
- 500 g Mehl
- 5 Eier (KI. M)
- 3 Eigelb (KI. M)
- Salz, Muskatnuss
- 50 g Butter

Für den Meerrettichschaum Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. 1 El Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, mit Fischfond und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in 2 El Olivenöl auf der Hautseite etwa 4 Minuten anbraten. Dann wenden und 1 weitere Minute braten. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und die kalte Butter mit einem Pürierstab untermixen. Meerrettich und Schnittlauch unterrühren. Zanderfilet mit den Spätzle und dem Meerrettichschaum servieren.

Rote Bete-Knolle waschen und grob raspeln. Raspel in einem Tuch kräftig auspressen und den Saft auffangen. Rote Bete-Saft mit den Eiern verquirlen.

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier-Rote-Bete Masse und 1 TL Salz in die Mulde geben.

Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen.

Spätzleteig mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt, ohne zu reißen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen.

Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen.

Den Spätzleteig in das kochende Wasser drücken und die Spätzle garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken.



Kaiserzander GmbH & Co. KG

Im Dickert 12
32457 Porta Westfalica

Telefon 05706/9415-291
www.kaiserzander.de

Aus der
Region,
für die
Region!