

ZANDERFILET AUF PAPRIKAKRAUT

Zutaten

Blunzen-Erdäpfel-Terrine

800 g Blutwurst

Salz

Majoran

ca. 800 g große mehligke Erdäpfel

griffiges Mehl zum Wenden

Öl oder Schmalz zum Braten

Zander

6 Zanderfilets mit Haut à 150 g

Zitronensaft zum Würzen

Salz

Pfeffer

Fett zum Braten

Paprikakraut

3 Paprika (rot, gelb, grün)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Öl

125 ml Weißwein

ca. 250 ml Gemüsefond (s. S. 128)

250 ml Obers

Thymian

Chilisauce nach Geschmack

edelsüßes Paprikapulver

Kümmel

Pfeffer

500 g Sauerkraut

geriebener Kren zum Bestreuen

Zubereitung

Blutwurst in Würfel schneiden. In einem Topf langsam ohne Fett zergehen lassen, mit Salz und Majoran nachwürzen. Erdäpfel schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Terrinen-Form mit Frischhaltefolie auslegen. Erdäpfel-Scheiben passend zuschneiden und als erste Schicht auf Formboden und -wand legen. Mit einem Esslöffel eine Schicht Blunzen einstreichen. Darauf wieder Erdäpfel und wiederholen (letzte Schicht: Erdäpfel). Mit der Folie verschließen und bei 100 °C im Dampfgarer 1 Stunde pochieren. Einige Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen. Aus der Form stürzen, in 3 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit wenig Fett auf allen Seiten knusprig anbraten.

Paprika entkernen und in 3 mm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in heißem Öl anschwitzen. Mit Wein ablöschen, mit Fond und Obers aufgießen. Mit Thymian, Chilisauce, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Sauerkraut dazugeben und ca. 10 Minuten kochen. Evtl. noch Fond nachgießen.

Zander mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Fett auf der Hautseite knusprig braten, wenden und kurz weiterbraten. Mit Paprika-kraut und Blunzen-Terrine anrichten, mit Kren bestreut servieren.

Tipp

Frischen Knoblauch im Ganzen als Garnitur mitbraten. Ohne Zander ist die Terrine mit Kraut ein feines Zwischengericht.