

Zander auf Meerrettichwirsig

4 Personen

Meerrettichwirsig

1 mittl. Wirsigkopf

Salz

70 g Sahne

2 TL Sahnemeerrettich aus dem Glas

10 g kalte Butter

1 Priesse Cayennepfeffer

1 EL glatte Petersilie, grob gehackt

Zander

4 Zanderfilets mit Haut

1 EL Oliven-Oel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Meerrettichwirsig

Den Wirsig putzen, in einzelne Blätter unterteilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen und in kochendem Salzwasser wenige Minuten blanchieren, im kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken, anschließend in Rauten schneiden.

Den Wirsig mit etwas Sahne in der Pfanne erhitzen. Die restliche Sahne mit dem Meerrettich gut vermischen und zu dem Wirsig geben. Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Zum Schluss mit der Petersilie bestreuen.

Zander

Die Zanderfilets halbieren mit der Hautseite nach unten bei schwacher Hitze in einer Pfanne im Öl etwa 3 bis 4 Minuten kross anbraten, wenden, vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Mit Küchenpapier abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Meerrettichwirsig auf warmen Tellern verteilen und den Zander darauf setzten.