

# Hier und heute



## **Gebratener Zander auf gedünstetem Chicorée mit Safran und Anis, dazu Kartoffelstampf**

Julia Komp serviert gebratenen Zander mit fein gedünstetem Chicorée – dazu gibt es selbstgemachten Kartoffelstampf.

### **Das Rezept**

von Julia Komp für 2 Personen

#### **Zutaten für den Zander**

- 2 Zanderstücke (je ca. 120 g), mit Haut
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL neutrales Öl (z. B. Traubenkernöl)
- 1 TL Butter
- Saft und Abrieb von einer Zitrone

#### **Zutaten für das Chicorée-Safran-Gemüse**

- 4 Chicorée
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 40 ml trockener Wermut (weiß)
- 3 EL Anislikör
- 1 Prise Safranfäden
- 100 ml heller Gemüse- oder Fischfond
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Chicorée putzen, den Strunk keilförmig entfernen und die Stauden der Länge nach halbieren. Den Safran in 2–3 EL warmem Fond einweichen.

Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen, die fein gewürfelten Schalotten darin glasig dünsten und den Chicorée hinzufügen. Den Chicorée leicht anbraten, mit Wermut ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen lassen.

Anschließend den Fond sowie den Safran mitsamt Flüssigkeit zugeben, die Pfanne abdecken und den Chicorée etwa zehn Minuten sanft dünsten, bis er weich, aber noch formstabil ist. Danach den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit leicht reduzieren lassen.

Erst zum Schluss den Anislikör unterrühren, alles mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und die Sauce mit kalter Butter abbinden.

#### **Zutaten für den Kartoffelstampf mit gebräunter Butter (Beurre noisette)**

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 60 g Butter (braune Butter)
- etwas Milch
- frisch geriebene Muskatnuss

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. Währenddessen die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Sie beginnt zu schäumen, und sobald die Molkenbestandteile goldbraun werden, entsteht ein nussiger Duft. Die Butter mit Milch ablöschen.

Die Kartoffeln grob zerstampfen, aber nicht pürieren, und die heiße Milch unterarbeiten. Den Kartoffelstampf mit Muskat abschmecken.

## **Fertigstellung**

Die Zanderfilets trocken tupfen, die Hautseite leicht einschneiden und salzen. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, Öl zugeben und die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten einlegen, ohne sie zu bewegen.

Ca. 3 Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Die Hitze reduzieren, Butter zugeben, die Filets wenden und 30 bis 60 Sekunden glasig ziehen lassen.