



Zander in der Kartoffelkruste  
auf karamellisiertem Sauerkraut

### Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Zanderfilet, küchenfertig
- 1 EL Rapsöl
- 2 Schalotten
- 4 festkochende Kartoffeln, mittelgroß
- 1 Ei
- Salz, Muskat
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 80 g Zucker
- 120 ml Weißwein
- 400 g STETTNER Sauerkraut
- 100 ml Sahne
- 1 Karotte
- 1 Stange Zwiebellauch

### Tipp:

Schweinefiletssteaks schmecken auch sehr gut mit Kartoffelkruste

### Zubereitung:

Zander in 4 Stücke teilen, mit einer Prise Salz würzen und kurz von beiden Seiten im heißen Öl anbraten. Karotte und Lauch waschen und putzen, in feine Stifte schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser 1 Minute garen, dann mit Eiswasser abschrecken. Die gepellten Schalotten und die geschälten Kartoffeln fein reiben. Zusammen mit Ei, Karotten- und Lauchstifte in eine Schüssel geben, mit einer Prise Salz und Muskat würzen und mit der Petersilie gut vermengen.

Die Masse auf die Oberseite des Zanders streichen. Zander nochmals auf der bestrichenen Seite kurz anbraten und in eine feuerfeste Form legen (Kartoffelkruste nach oben) Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Zucker in einem großen Topf karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen und dann das Sauerkraut hinzufügen. Den Wein verkochen lassen und dann die Sahne zufügen.

Bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zander in einer feuerfesten Form ca. 5 Minuten überbacken. Sauerkraut auf Tellern anrichten und mit dem Zander servieren.