



SALIN Gastro & Veranstaltungen GmbH • Alte Saline 2 • 83435 Bad Reichenhall

Knuspriger Zander mit Trauben-Rahmkraut und Kletzenbrot Chips

Rezept für 4 Personen als Hauptgang (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)

Einkaufsliste

4 Zanderfilets (geschuppt, mit Haut, à 180 g)
1 Zwiebel
75 g durchwachsener Speck
4 El Öl
1 Dose Sauerkraut
2 Wacholderbeeren (zerdrückt)
1 Lorbeerblatt
100 ml Prosecco
150 g grüne kernlose Trauben
150 g Crème fraîche
Salz & weißer Pfeffer
½ Kletzenbrot

Den Ofen auf 60°C Heißluft vorheizen. Kletzenbrot in hauchdünne Scheiben schneiden und im Backofen bei 60°C für ca. 30 min. trocknen lassen und später zum Garnieren des Fisches als „Chips“ verwenden.

Zubereitung:

1.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln. Speck in 2 El Öl in einem Topf knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln im gleichen Fett kurz andünsten, Sauerkraut, Wacholderbeeren und Lorbeer dazugeben und weitere 2 Min. dünsten.

Prosecco zugießen und zugedeckt 15 Min. schmoren. Die Trauben halbieren und entkernen, dazugeben und weitere 5 Min. dünsten. Warm halten.

Seite 2 zum Rezept – Zander mit Trauben-Rahmkraut und Kletzenbrot Chips

Email: office@salin-reichenhall.de, Internet: www.salin-reichenhall.de

Handelsregister Traunstein HRB 4339

Geschäftsführer: Manuel Lechner, Alexandra Williams

Steuer-Nr.: FA TS 163/115/11894, UST-ID Nr.: DE 219768592

Bankverbindung: Sparkasse Berchtesgadener Land, IBAN: DE33 7105 0000 0020 3352 20,
BIC: BYLADEM1BGL



2.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zanderfilets auf der Hautseite 7-8 Min. bei mittlerer bis starker Hitze knusprig braten. Zander leicht salzen und wenden. Auf der Fleischseite noch 1 Min. braten.

3.

Crème fraîche unter das Sauerkraut rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zander mit Speckwürfeln auf dem Kraut anrichten und mit den Chips garnieren.

Dazu passt ein cremiges Kartoffelpüree.

Guten Appetit und Frohe Weihnachten!