

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2018** ▪  
**Finalgericht von Alfons Schuhbeck**



**Alfons Schuhbeck**

**Zander mit Zitronen-Schmand, Paprikakraut und Schnittlauch-Kartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Zander:**

1 Zanderfilet mit Haut à 250 g  
 ½ TL neutrales Pflanzenöl  
 mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Das Zanderfilet in 4 gleich große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite nach unten einlegen und etwa 4 Minuten kross anbraten.

Den Fisch mit Chilisalz würzen, wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Pfanne glasig durchziehen lassen.

**Für das Paprikakraut:**

1 rote Paprika  
 400 g junges Weißkraut  
 80 ml Geflügelfond  
 ½ Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, davon den ¼ TL Abrieb  
 1 Msp. gemahlener Kümmel  
 1 Prise getrockneter Majoran  
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 1 EL Butter  
 mildes Chilisalz, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Die Paprikaschote vierteln, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, mit einem Sparschäler schälen und in Rauten schneiden. Das Kraut in einzelne Blätter zerlegen, vom Strunk befreien und ebenfalls in Rauten schneiden.

Den Fond in einer Pfanne erhitzen, das Kraut hinzufügen und kurz dämpfen lassen. Die Paprikarauten hinzufügen und zusammen mit dem Kraut bissfest garen.

Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Knoblauch, Kümmel, Majoran und Zitronenabrieb dazugeben und mit dem Paprikapulver unter das Kraut rühren.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in das Kraut geben. Butter unterrühren und mit Chilisalz und Salz abschmecken.

**Für den Zitronen-Schmand:**

100 g Schmand  
 1 Zitrone, davon ¼ TL Abrieb und Saft  
 2 EL Geflügelfond  
 ¼ TL Kurkuma  
 Zucker, zum Abschmecken  
 mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Den Fond in einem Topf erwärmen, Kurkuma einrühren und ziehen lassen. Die Zitrone waschen, reiben und halbieren.

Den Saft auspressen und auffangen. Kurkuma in den Schmand rühren, mit Zitronenabrieb und -saft, etwas Zucker und Chilisalz würzen.

**Für die Schnittlauch-Kartoffeln:**

3 vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 1 TL Butter  
 1 TL neutrales Pflanzenöl  
 mildes Chilisalz, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen, in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden, in Salzwasser etwa 10 Minuten fast gar kochen, durch ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne bei sanfter Hitze in der Butter erhitzen, Schnittlauch einstreuen und mit Chilisalz würzen.

Den Zander mit Zitronen-Schmand, Paprikakraut und Schnittlauch-Kartoffeln anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Lea Munz:** Mit etwas Dijonsenf schmeckte Lea ihren Zitronen-Schmand ab. Die rosa Pfefferbeeren verwendete sie letztlich nicht.  
1 TL Dijonsenf, ½ TL rosa Pfefferbeeren

**Zusatzzutaten von Ute Dressigacker:** Mit Paprikamark und Weißweinessig schmeckte Ute ihr Paprikakraut etwas herzhafter ab.  
1 EL Paprikamark, 20 ml Weißweinessig



**Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck**

### **Paprika-Kraut-Suppe mit Zanderwürfeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**  
 1 rote Paprika  
 200 g Weißkraut  
 350 ml Geflügelfond  
 1 weiße Zwiebel  
 ½ Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, davon ¼ TL Abrieb  
 1 Msp. gemahlener Kümmel  
 1 Msp. getrockneter Majoran  
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Die Paprika halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in ca. 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Vom Kraut die Blattrippen entfernen und die Blätter in 1 ½ cm große Blätter schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Puderrucker in einen Topf stäuben, bei niedriger Hitze leicht karamellisieren, Fond angießen und Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Kraut darin erhitzen. Etwa 15 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Kümmel, Majoran und Zitronenabrieb dazugeben und verrühren. Nach und nach zusammen mit beiden Paprikapulvern in die Suppe rühren und mit Chilisalz würzen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Suppe rühren.

**Für die Einlage:**  
 1 Zanderfilet ohne Haut à 200 g

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen, in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden und in die Suppe geben. Den Fisch etwa 2 Minuten saftig in der Suppe durchziehen lassen.

Die Paprika-Kraut-Suppe mit Zanderwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

**Tipp von Alfons Schuhbeck** Verwenden Sie durchaus auch die Stiele der Petersilie. Diese schmecken nicht nur intensiver, sondern sorgen gleichfalls für einen tollen Biss.