

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2024 ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Thomas Münkel

**Zander mit Beurre blanc, Kartoffelpüree,  
 Rahmsauerkraut und glasierten Weintrauben**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Kartoffelpüree:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
 150 g Butter  
 125 ml Milch  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen und in siedendem Salzwasser gar kochen. Milch erwärmen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Wasser abgießen, Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Butter in Stückchen dazu geben und Milch nach und nach angießen. Alles unterrühren bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für das Rahmsauerkraut:**

400 g Sauerkraut  
 1 Schalotte  
 50 g Butter  
 100 ml Sahne  
 200 ml Geflügelfond  
 100 ml Weißwein  
 2 Lorbeerblätter  
 4 Pfefferkörner  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit geschmolzener Butter glasig andünsten. Sauerkraut dazugeben, mitdünsten und mit einer Prise Salz würzen. Dann Lorbeerblätter und Pfefferkörner einrühren und alles mit Weißwein und Fond ablöschen. Sauerkraut bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, Sahne dazugeben und alles sämig einkochen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Beurre blanc:**

2 Schalotten  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 200 g kalte Butter  
 350 ml Geflügelfond  
 100 ml Weißwein  
 200 ml weißer Wermut  
 2 Zweige Estragon  
 5 weiße Pfefferkörner  
 2 Lorbeerblätter  
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, grob würfeln und in 1 EL Butter glasig andünsten. Estragon klein schneiden und zusammen mit Pfefferkörner und Lorbeerblättern dazu geben. Mit Weißwein und Wermut nach und nach ablöschen und Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und alles für 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Restliche Butter in Stückchen dazugeben und mit einem Schneebesen einrühren. Bis zur gewünschten Sämigkeit weiter leicht einkochen lassen. Mit etwas Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Für die glasierten Weintrauben:**

10 helle, kernlose Weintrauben  
 1 EL Butter  
 50 ml weißer Wermut  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Trauben waschen, halbieren und mit einem Kugelausstecher von der Haut lösen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker darüber streuen und Trauben in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze kurze Zeit andünsten und mit einer Prise Salz würzen. Mit Wermut ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Topf bis zum Gebrauch auf die Seite stellen.

**Für den Zander:**  
2 Zanderfilets à 150 g, mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
20 g Butter  
Butterschmalz, zum Braten  
1 Zweig Majoran  
1 Zweig Thymian  
Mehl, zum Bestäuben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zanderfilet auf der Hautseite leicht mit mehreren Schnitten einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl auf der Hautseite mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz scharf auf der Hautseite anbraten. Knoblauch abziehen und zusammen mit Majoran und Thymian mit in die Pfanne geben. Nach etwa 4 Minuten Filets wenden und Butter mit in die Pfanne geben. Fisch mit Butter arrosieren.

Etwas Sauerkraut in der Mitte des Tellers geben, den Zander daraufsetzen, Sauce aufschäumen und um den Zander herum verteilen. Mit den Trauben dekorieren.



Laut WWF sollte man beim Kauf von **Zander** auf Fische aus folgenden Fanggebieten zurückgreifen, um eine Überfischung zu vermeiden (Stand Mai 2024):

- **1. Wahl:** Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz.  
Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- **1. Wahl:** Peipsi-See (Estland und Russland).  
Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- **1. Wahl:** Binnengewässer: Schweiz. Wildfang: Handleinen-Angelleinen