



# Zander AUF CREMIGEM APFEL-SAUERKRAUT AN BUBENSPITZLE MIT ROTER BETE

FORUM-C LINAIRE  
Gehard Volk KOCHSCHULE  
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

## DER ZANDER

600g Zanderfilet, frisch mit Haut  
40ml Rapsöl  
10g Butter  
Thymianzweige

## SAUERKRAUT

50g Zwiebeln, geschnitten  
5g Knoblauch, fein gewürfelt  
25g Butter  
25g Zucker  
150g Apfel, geschält und gewürfelt  
250g Sauerkraut  
100ml Noilly Prat  
150ml Fischfond (Volks Fond)  
250ml Sahne, 33 Prozent  
100ml Crème fraîche  
3 g Kümmel, 1 Lorbeerblatt,  
2 Nelken und 1 g Fenchelsamen

## BUBENSPITZLE

400g Kartoffeln, gekocht mit Schale  
50g Rote Bete  
40g Magerquark  
2 Eigelb  
70g Mehl Type 405

## FÜR DAS WASSER

2l Wasser  
30g Stärkemehl  
40g Meersalz

## ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen. Zucker beigegeben und hell karamelisieren. Apfelwürfel und Sauerkraut zugeben und mit Noilly Prat ablöschen. Alles bei offenem Deckel einkochen lassen. Anschließend mit Fischfond und Sahne aufgießen. Kümmel, Lorbeer, Nelken und Fenchelsamen in einer Gewürzkugel zum Sauerkraut geben. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Hautseite des Zanders mehlieren, die Fleischseite mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Rapsöl in der Pfanne erhitzen und Filets mit der Hautseite nach unten so lange braten, bis die Haut kross und die Filets zu zwei Drittel gegart sind. Hitze reduzieren, Butter und Thymian zugeben und mit einem Löffel die aufschäumende Butter über die Filets gießen. Gekochte Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Rote Bete schälen und zusammen mit Quark und Eigelb fein pürieren. Alles mit Mehl zu einer kompakten Masse verarbeiten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss kräftig abschmecken. Die Masse zu Schlangen walzen, etwa alle vier Zentimeter abstechen und mit den Händen zu Bubenspitze formen. Wasser zum Kochen bringen, Meersalz zugeben und Stärke einrühren (mit zusätzlich etwas Rote-Bete-Saft bleibt die Farbe der Schupfnudeln erhalten). Die Bubenspitze im siedenden Wasser so lange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und beiseitestellen. Vor dem Servieren in etwas Butter anbraten.