

# Zander-Cordon-Bleu mit Blutwurst, Apfelschaum und Kartoffel-Sauerkrautpüree

Zanderfilet ggf. portionieren und Gräten entfernen.  
2 Taschen einschneiden und je 1 Scheibe Blutwurst einlegen. Fisch mehlieren und mit Ei und Paniermehl panieren.  
In einer Pfanne mit Öl vorsichtig anbraten (gefüllte Seite zuerst), dann wenden und im Ofen bei 180°C in ca. 8 Minuten fertig garen.

Äpfel schälen und kleinschneiden.  
Mit der Butter in einem Topf leicht karamellisieren.  
Mit Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond, Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pürieren und mit Mondamin abbinden. Sauce durch ein Sieb passieren und in einen iSi-Sahnebereiter abfüllen. Mit einer Patrone unter Druck setzen, gut schütteln und bis zum Anrichten warm halten.

Kartoffeln schälen und klein schneiden.  
In Salzwasser kochen (z.Bsp. im Schnellkochtopf), übrige Flüssigkeit abschütten und auf dem Herd mit der Restwärme ausdämpfen lassen.  
Dann pressen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und dann die entstandene Kartoffelmasse unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ganz zum Schluß das Sauerkraut unter das Püree heben.

## Anrichten:

Das Püree in der Mitte des Tellers platzieren, den Fisch darauf legen und mit dem Schaum nappieren. Als Dekoration z.B. etwas Kerbel und Apfelspalten oder Fächer mit Schale.



## Rezept für **4 Personen**

Für das Cordon Bleu:

4 schöne Zanderfilet ohne Haut á ca. 120 g  
8 ca. 0,5 cm dicke Scheiben Blutwurst  
1 Ei  
125 g Panko-Paniermehl  
Kräutersalz, Pfeffer, etwas Mehl

Für den Schaum:

60 g Butter  
2 Äpfel  
400 ml Apfelsaft  
100 ml Fischfond  
200 ml Sahne  
20 g Mondamin  
Salz, Pfeffer und etwas Calvados zum Abschmecken

Für das Püree:

200 g vorgegart Sauerkraut  
1 kg Kartoffeln  
250 ml Milch  
30 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat