

KULINARISCHE REISE DURCH DEN HERBST



Zander auf der Haut gebraten an Maronenpilzgulasch

Zubereitung:

Die Pilze putzen, 200 g Pilze klein würfeln. Scharlotten und Knoblauch fein Würfeln, Wachholder grob zerstoßen.

Die Hälfte der Scharlotten mit Knoblauch, Wachholder und Pilzwürfeln in Schmalz kräftig dünsten. Mit Paprikapulver bestäuben. Tymian dazugeben und mit Essig ablöschen. Mit Bier und Fond auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Durch ein feines Küchensieb gießen.

Zanderfilets auf der Hautseite mit Salz und Kümmel würzen. Mit der Hautseite nach unten in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Zander wenden, die Pfanne vom Herd ziehen und die Filets darin 2 Minuten ziehen lassen.

Die Maronen mit den restlichen Scharlottenwürfeln in einer großen Pfanne mit Schmalz bei starker Hitze rundum kräftig anbraten. Bierfond dazugießen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze zugedeckt 2-3 Minuten kochen lassen. Dill grob hacken und dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Mit dem Zander servieren.

Zutaten für 12 Personen:

2000 g Maronenpilze	Zucker
300 g Scharlotten	12 Zanderfilets
2 Knoblauchzehen	Kümmel
Wachholderbeeren	Pflanzenöl
Schweineschmalz	Dill
Paprikapulver	
Tymian	
Weißweinessig	
500 ml dunkles Bier	
600 ml Hühnerfond	
Salz Pfeffer	

