



## Spreewälder Zanderroulade im Wirsingblatt und klarem Sud mit gebutterten Petersilienkartoffeln

Die Brandenburger Küche aus der Region des Spreewaldes ist nicht spektakulär. Einfache regionale Produkte machen sie aber unverwechselbar und köstlich.

### ZUTATEN:

#### ZANDERROULADE:

- 6 - 8 kleine Zanderfilets (insg. ca. 400 - 500 g)
- 1 Zitrone (unbehandelt - Bio)
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 6 - 8 Wirsingkohlblätter
- 500 g große Möhren
- 30 g Butter

#### SUD:

- 250 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fischfond (Glas) auf 250 ml reduziert
- 1 Prise Zucker
- 3 kleine Lorbeerblätter
- 6 Stück Piment

#### GARNITUR:

- Karottenwürfelchen aus dem Sud
- evtl. Zitronenmelisse
- evtl. Zitronenpfeffer
- Zitronenspalte

#### KARTOFFELN:

- 12 kleine fest kochende Kartoffeln (Drillinge)
- 1 EL Butter
- ½ Bund glatte Petersilie

4 Personen

**1** ZANDERROULADE: Fischfilets kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Zitrone heiß waschen, von einer ½ Zitrone den Saft auspressen. Filets mit drei Esslöffeln Zitronensaft beträufeln, etwas mit Salz und weißem Pfeffer würzen und 15 Minuten ziehen lassen.

**2** Vom Wirsingkohl 6 – 8 Blätter ablösen, waschen und in kochendem Salzwasser fünf Minuten blanchieren, aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Möhren schälen, waschen und bis auf eine Möhre, längs in sehr dünne Streifen schneiden. Vorzugsweise dazu einen Sparschäler nehmen. Die Möhrenstreifen im Wirsingwasser zwei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Gemüse mit Küchenkrepp gut abtupfen.

**3** Backofen auf 175 °C vorheizen. Von den Wirsingblättern die harte Mittelrippe mit einem scharfen Messer flach schneiden. Blätter leicht übereinanderlappend auf eine Frischhaltefolie zu einem Rechteck (30 × 25 Zentimeter) auslegen. Fischfilets nebeneinander auf die Blätter legen und mit den Möhrenscheiben belegen. Blätter mit Hilfe der Folie fest aufrollen. Die Roulade mit der Nahtstelle nach unten in eine gebutterte Auflaufform legen.

**4** SUD: Weißwein, restlichen Zitronensaft und Fond angießen. Mit eine Prise Zucker die Säure ausballancieren. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen garen. Dabei die Rolle ab und zu mit dem Fond beschöpfen. Übrige Möhre in kleine Würfel schneiden und fünfzehn Minuten vor Ende der Garzeit mit in die Form geben.

**5** KARTOFFELN: Die Kartoffeln waschen und 15 Minuten garen. Danach abdämpfen lassen und abpellen. In einer beschichteten Pfanne die Butter auslassen und fünfzehn Minuten vor Ende der Garzeit der Roulade die Kartoffelchen sanft braten. Mit Salz und frischen Pfeffer würzen. Nach Zehn Minuten die Petersilie über die Kartoffeln streuen und darin wenden.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

**6** Roulade und Möhrenwürfel aus dem Fond nehmen und warmhalten. Fond nochmals aufkochen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Roulade in acht Scheiben schneiden.

**ANRICHTEN:** Gebutterte Kartoffelchen auf angewärmte Teller legen. Je zwei Scheiben Zanderroulade auflegen. Mit Zitronenpfeffer bestreuen und die Karottenwürfelchen darüber geben. Zwei bis drei Esslöffel Sud darüber träufeln. Mit Melisseblättchen bestreuen. (Bild 1) Evtl. Mit Zitronenspalte garnieren. Restlichen Sud und Kartoffeln separat dazu servieren.

**WEINEMPFEHLUNG:** Der fruchtbetonte Weißwein PRINZ Riesling Quarzit 2012 aus dem Rheingau passt bestens mit seiner mineralischen Note zu diesem leichten Fischgericht.