

Zander auf Topaz- Apfel mit Blunz'n, Spitzkraut, Speckeredäpfeln

Rezept von Renate Schaufler und
Erich Mayrhofer vom **Landgasthof
Bärenwirt** in Petzenkirchen



Apfel

Die Äpfel schälen und entkernen. In 5 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker karamellisieren mit Apfelsaft & Balsamico aufgießen & würzen. Aufkochen lassen und sie Apfelscheiben 1 Stunde ziehen lassen.

Zutaten

4 Äpfel (Topaz Apfel)
30 g Feinkristallzucker
250 ml Mostviertler Apfelsaft
4 cl weißer Balsamico
½ Sternanis
¼ Zimtstange

Blunz'n

Fein geschnittene Schalotten im Olivenöl anschwitzen, den Knoblauch und die Blunz'n mitrösten. Danach wird die Blunz'nfülle in die Apfelringe eingefüllt und im Ofen bei 160° ca. 8 min backen..

Zutaten

1 Knoblauchzehe
125g Blunz'n
1 Schalotte, Majoran-Pfeffer-Salz
Olivenöl

Kraut

Kraut salzen und 1 Stunde ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit Essig und Suppe ablöschen und auf das Kraut gießen. Kümmel und Pfeffer zugeben. Eine Stunde ziehen lassen und gegebenenfalls nochmals etwas nachwürzen..

Zander

Zander in Mehl-Bröselmischung mit der Hautseite eintauchen und im Olivenöl kurz anbraten, danach ca. 5. Min im Ofen weiterbraten

Speckerdäpfel

Die Erdäpfel kochen und schälen, danach mit Speck umwickeln und in der Pfanne anbraten.

Anrichten

Das Kraut auf den Teller anrichten, den Blunz´napfel darauf geben und den Zander daraufsetzen, mit frisch gerissenem Kren ausgarnieren

Zutaten

250g Spitzkraut
Salz, Kümmel, Pfeffer
1 rote Zwiebel, geschnitten
1 Knoblauchzehe, angedrückt
2 cl Olivenöl
50 ml Weißweinessig
50 ml Klare Gemüse- oder Rindssuppe

Zutaten

4 Stück Zanderfilets á 10 dag
Mehl, Semmelbröseln, Olivenöl, Salz

Zutaten

Ca. 400gr.Waldviertler Erdäpfel
Bauchspeck in Scheiben geschnitten