



## Rezepte zur Sendung vom 18. November 2009 Meerrettich

### Zander mit Meerrettichkruste Rezept für 2 Personen

1	Schalotte
1/2 Bund	glatte Petersilie
4 EL	Butter
50 g	Pumpnickel
1/2 TL	Pfefferkörner
etwas	frischer Meerrettich
2	Zanderfilets à 200 g
etwas	Salz
1/8 l	Fischfond
etwas	Pfeffer



Schalotten schälen und fein schneiden. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Pumpnickel grob zerbröseln und mit den Pfefferkörnern in einen Mörser geben und gut zerstoßen. Meerrettich schälen und fein reiben (ca. 1 EL geriebener Meerrettich). 2 EL Butter schaumig rühren und mit Pumpnickel, Pfeffer und Meerrettich vermischen.

Zanderfilets leicht mit Salz würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten, jeweils 3 Minuten braten, herausnehmen und in eine Auflaufform legen. Den Fischfond in die Fischpfanne geben und um die Hälfte einkochen. Die Sauce mit 1 TL Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuterschalotten auf die Fischfilets geben und etwas andrücken, darauf die Pumpnickel-Meerrettich-Paste streichen und unter der Grillschlange kurz gratinieren.

Fischfilets anrichten, die Sauce angießen und servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

## Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit gratiniertem Käsebrot Rezept für 2 Personen

Für die Suppe:

300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	kleine Petersilienwurzel
etwas	Salz
1/4 l	Milch
1 TL	Gemüsebrühepulver
1 EL	Butter
etwas	frischer Meerrettich
etwas	Pfeffer
etwas	Muskat
1/2 Bund	Schnittlauch



Für das Käsebrot

1	Schalotte
1 TL	Butter
40 g	Bergkäse
1 EL	Bier
1	Eigelb
1 Msp.	Cayennepfeffer
etwas	Pfeffer
4 Scheiben	Kastenweißbrot
etwas	frischer Meerrettich

Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einen Topf geben und soviel Wasser zugeben, dass die Scheiben knapp mit Wasser bedeckt sind. Leicht salzen und weich kochen. Milch, Gemüsebrühepulver und Butter zugeben, kurz aufkochen lassen und dann alles mit dem Pürierstab schaumig mixen. Frischen Meerrettich dazu reiben, untermischen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und darüber streuen.

Für das Käsebrot die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Käse reiben und zusammen mit den Schalotten, Bier, Eigelb, Cayennepfeffer und etwas grob gemahlenem Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten. Mit der Käsemasse bestreichen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Dann etwas frischen Meerrettich darüber reiben.

Die Suppe anrichten und die Brote dazu reichen.