



Timo Hinkelmanns
KREATIVE KÜCHE

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 260g** Steckrüben
- 2 Stück** Äpfel
- 125g** Karotten
- 100g** Zwiebeln
- 260ml** Gemüsebrühe
- 80g** Butter
- 1 EL** weißer Balsamico
- 1 Bund** Majoran
- 100g** Chorizo
- 100g** stückige Dosentomaten
- 100g** Lauchzwiebeln
- 2 EL** Olivenöl
- 1 EL** grob geschnittenes Basilikum
- 1,2 kg** Zanderfilet
- 2 EL** Butterschmalz
- 4 EL** Mehl
- 50g** Schlagsahne
- Fleur de Sel, Salz,
- Pfeffer, Rapsöl,
- Muskatnuss

GEBRATENER ZANDER AUF STECKRÜBE MIT CHORIZO

 **VORBEREITUNG**  **45 Minuten**

 **ZUBEREITUNG**  **60 Minuten**

- 1. Steckrüben, Äpfel, Karotten und Zwiebeln** in 1 cm große Würfel schneiden, in etwas **Rapsöl** anschwitzen und mit **Salz, Pfeffer** und **Muskatnuss** würzen.
- 2.** Mit der **Gemüsebrühe** ablöschen und bei schwacher Hitze bissfest garen. Mit **Butter, Balsamicoessig** und **Majoran** verfeinern.
- 3.** Die **Chorizo** in dünne Scheiben schneiden und auf Backpapier im Ofen bei 100° für ca. 15 Minuten warm ziehen lassen. Vor dem Servieren unter den Eintopf mischen. **Zanderfilet** portionieren, von beiden Seiten salzen und von der Hautseite mehlieren. Auf der Hautseite knusprig braten, wenden und bei geringer Hitze kurz gar ziehen lassen. Sofort servieren.



 **Durchschnittliche Nährwerte** pro Portion

4466,9 kcal
94,9 g Eiweiß

136,9 g Fett
624,1 g Kohlenhydrate