

**Schmorgurken mit Zander von Sternekoch Leon Hofmockel****Zutaten für 4 Personen**

- 4 Zanderfilets
- 2-3 Salatgurken
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml Sauerkrautsaft
- 1 EL Senf
- Frischer Dill
- 1 Fenchelknolle
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- Rauchmandeln fürs Topping

**Zubereitung**

1. Zanderfilets aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30 Minuten temperieren.
2. Gurken schälen, halbieren und entkernen, dann in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili fein hacken.
3. Etwas Öl und Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen, Gurken gemeinsam mit Schalotten, Knoblauch und Chili hinzugeben und farblos anschwitzen.
4. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und noch etwas Sauerkrautsaft zum Sud geben. Gurken mit Senf würzen, beiseite stellen und noch etwas schmoren lassen.
5. Fenchel dünn hobeln und mit Olivenöl und Essig vermengen, salzen und pfeffern.
6. Zander in etwas Öl zunächst von einer Seite bei mittlerer Hitze anbraten, bis er schön gebräunt und leicht blättrig ist. Wenden und Butter und Thymian in die Pfanne geben, in der aufschäumenden Butter weitergaren.
7. Gurken wieder erwärmen und den Sud mit einem Stück Butter binden. Frischen Dill zum Sud geben
8. Auf Tellern zunächst etwas Schmorgurken geben, darauf den Fisch und on top den Fenchelsalat, für zusätzlichen Crunch ein paar gehackte Rauchmandeln darüberstreuen.

Guten Appetit!

