

## Zander mit Apfel-Kristallweizen-Sauce

*Zutaten für vier Portionen:*

4 Zanderfilets  
1 kleiner Weißkrautkopf  
etwas Kümmel  
1 kleiner Apfel (Granny Smith)  
2 Lauchzwiebeln  
1 kleines Stück Sellerie  
200 g Butter  
200 ml Fischfond  
200 ml Sahne  
80 ml Kristallweizenbier  
100 g kalte Butter  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer

*Zubereitung:*

1. Beim Weißkraut die äußeren Blätter entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunk heraus schneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. In einem Topf etwas Butter zergehen lassen und die Kohlstreifen andünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen und mit etwas Wasser weich dünsten.

2. Apfel schälen. Lauchzwiebel und Sellerie waschen. Al-

les in Würfel schneiden. In einem Topf Butter zergehen lassen und darin die Würfel anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Fischfond auffüllen und einkochen lassen.

3. Mit der Sahne aufgießen, aufkochen und mit dem Pürierstab mixen. Durch ein Sieb streichen. In einem Topf aufkochen lassen. Das Bier zufügen und mit der kalten Butter aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5. Zander waschen, trocknen, tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Zander von beiden Seiten anbraten. In ca. 8 Minuten fertig braten.

6. Das Kraut auf Tellern anrichten. Zanderfilets darauf legen und mit der erwärmten, aufgeschäumten Sauce umgießen.

Rezept: Sternekoch Werner Licht, für Haralds Kochschule.

Schon zu Beginn des Kochkurses wurden Gläser gereicht – wenn auch Weingläser. Darin befanden sich die verschiedensten Duftquellen: Grüner und aromatischer Hopfen, knackige Malzkörner und Röstmalzbrösel zum Beispiel – die bekannten Inhaltsstoffe des bayerischen Bieres also. Als Walter König, Geschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes, jedoch frisch geschnittene Bananenhäppchen servieren ließ, runzelten die versammelten Journalisten schon ein wenig die Stirn. „Diese Bananen riechen in etwa so, wie ein Weißbier“, verkündete König. Und tatsächlich: Die fruchtige Süße der Banane und die malzige Süße des urigen Weißbiers rochen erstaunlich ähnlich.

### *Lust auf Kristallweizensauce?*

Doch nicht nur an diesem Punkt wurde das Publikum von den Bierspezialisten überrascht. Denn der Bayerische Brauerbund hatte zum Journalisten-Workshop in „Haralds Kochschule“ geladen – und dort brachten Sternekoch Werner Licht, Chocolatier Johann Wolf und Walter König einem Dutzend Journalisten bei, wie

## Banane oder Weißbier?

*Der Bayerische Brauerbund weiht in die Bierkochkunst ein*

man ein ganzes Vier-Gänge-Menue mit Bier verfeinern kann.

Dabei standen einige Leckereien auf dem Speiseplan: Saiblingsfilet auf Roter Bete in Biervinaigrette, Zander mit Apfel-Kristallweizen-Sauce (Rezept: siehe Kasten), Rehmedaillons in Biersauce mit Pfefferlingen und Schupfnudeln, sowie eine Zwetschgentearte. Übrigens kam dabei kein einziges dieser Gerichte ohne ein

„sanftes Abschmecken mit Bier“, wie es Werner Licht nannte, davon: Sogar die Aprikosenmarmelade der Zwetschgentearte erhielt einen Schuss des bayerischen Nationalgetränks.

### *Weniger ist manchmal mehr*

Dabei lernten die Kochschüler vor allem zwei Dinge. Erstens: Weniger ist manchmal mehr.

Denn hätte man den armen Zander mit einer halben Flasche Weißbier ertänkt, so wäre er mit Sicherheit ungenießbar gewesen. Und zweitens: Zu jedem Essen gibt es auch ein passendes Bier. Je nach Charakter der Speise bietet sich mal ein herbes Pils oder auch einmal ein einfaches Kölsch an: „Es gibt so viele verschiedene Biere – wir wollen sie heute einfach einmal sensibilisieren“, erklärte Walter König den Gästen.

### *Die Bierpraline*

Während die Journalisten in eineinhalb Stunden das Vier-Gänge-Menue auf die Teller zauberten, wurden sie auch permanent mit Flüssigem versorgt: Kaum sah man kurz vom Glas auf den Kochtopf, wurde bereits mit einem Lächeln Bier nachgeschenkt. Doch derte niemanden daran, am Ende des Workshops noch einmal so richtig zu konzentrieren: Chocolatier Johann Wolf kreierte vor den Augen des Publikums seine „Bierpraline“. Kalorien wurden an diesem Nachmittag ohnehin nicht gezählt.



Sternekoch Werner Licht (links) griff den Journalisten beim Zubereiten der Bierspezialitäten unter die Arme. Foto: ck