

## Formel E, Carrera & Zanderfilet

Verfolgten Sie gestern Sonntag auch den 'Formel E Prix Zürich'?

Mit enormem, wochenlangem Aufwand wurde ein spannender und faszinierender City Kurs erstellt. Den Zuschauern bot sich einiges. Seit 64 Jahren war es das erste Autorennen auf einem Rundstreckenkurs in der Schweiz. Und es war ein Leckerbissen, den modernsten und schnellsten Autos zuzuschauen, die nur von elektrischem Strom angetrieben durch die Strassen schossen.

Es tönt sehr speziell. Man hört ein Zischen und Rattern, wenn die Boliden durch die Kurven driften.

Was mich dabei bewegte?

Ich fühlte mich urplötzlich Jahrzehnte zurückversetzt. Wir sassen und lagen im Estrich auf dem Boden, so richtig auf dem Dachboden. Wirklich ganz oben, da wo man nur auf einer schmalen Holzterrasse rauf kam. Da wo der Zettel hing: 'Zutritt nur für Kinder'!

Plötzlich habe ich diesen Geruch in der Nase, nach trockenem Holz, nach Estrich, frischer Wäsche, die dort aufgehängt war. Ich höre das Knirschen der Treppe, wenn sich uns jemand näherte und ich höre die Stimme meiner Mutter, wenn sie uns ermahnte, nicht zu lang oben zu bleiben. Nun, das war kein Problem, denn es gab da oben kein Licht. Dort oben - ja ganz oben - gab es nur uns und unsere Carrera Rennbahn.

Die ganze Anlage war mit Leitplanken versehen. Wir bauten den Nürburgring nach. Doch zusätzlich gab es einen Looping, eine Schikane, eine Kreuzung und einen mechanischen Rundenzähler! Es war eine Herausforderung, in der Schikane so viel Geschwindigkeit herauszunehmen, dass man genügend Power hatte, den Looping zu schaffen. Wir steuerten einen knallroten Ferrari Testarossa und einen Formel 1 Boliden, den Clay Reggazoni fuhr.

Die Aussenkurven konnte man voll fahren, denn das Heck streifte einfach den Leitplanken entlang. Doch dann kam der Spurwechsel und es hiess aufpassen. Nur ein Auto konnte ungefährdet die Spur wechseln. Plötzlich befuhr man nun die Innenbahn. Das hiess, Gas wegnehmen in der Kurve, keine Leitplanke, die dich auffängt. Und schon überschlägt es dich und du bist raus aus dem Rennen. Und es zischte und ratterte, wenn die zwei kleinen Rennautos über die schwarze Bahn rasten.

Irgendwann wurde es so dunkel, dass das kleine Fenster zu wenig Licht auf den Dachboden liess und wir ins Bett mussten. Wir hatten Monate, Wochen und Tage investiert. Es war ein unglaublicher Aufwand. Doch es hat Spass gemacht, einfach Freude und Spass.

Gönnen auch Sie sich mal wieder Freude und Spass – einfach so!

Heute ein Filet vom Zürcher Zander auf feinen Kartoffeln, leicht und locker wie die Tage auf dem Dachboden!

## Zürcher Zanderfilet leicht gebraten

für 4 Portionen

### Zutaten

800	g	Zanderfilet mit Haut
60	g	Kochbutter
5	Prisen	feines Meersalz
1	Stück	Zitronensaft und - gelb
10		Umdrehungen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0.5	dl	Olivenöl mit Limonen (können Sie im Rias kaufen)
800	g	mehligkochende Kartoffeln
100	g	Kochbutter
50	g	frisch geschnittener Schnittlauch

### Vorbereitung:

Zanderfilet beim Comestible vorbestellen. Es gibt nur wenig Zander aus der Region. Braschler Comestible hat uns aus einer kleinen Zucht im Sihltal sensationelle, frische Zander vermittelt.

**Gerne können Sie den Zander bei mir im Rias küchenfertig beziehen. Bestellung einfach zwei Tage vor Gebrauch. Sie erhalten pfannenfertige Filets perfekt vakuumiert.**

Kartoffeln schälen und in gleichmässige Stücke schneiden.

### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser zum Kochen aufstellen.
2. In der Zwischenzeit die Zanderfilets auf der Innenseite mit Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und – gelb würzen.
3. Lyoner Pfanne erhitzen und frische Butter flüssig machen.
4. Zander auf der Hautseite einlegen und knusprig anbraten, nicht wenden.
5. Nun den Zander auf der Innenseite auf ein Backofenblech mit Blechreinpapier legen.
6. Im Ofen bei 74° C warmhalten und durchziehen lassen.
7. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und mit einem Schneebesen durchrühren. Schnittlauch, Butter und Salz begeben und nochmals gut mischen.
8. Auf vorgewärmte Teller Nocken anrichten und die nun glasig gegarten Zanderfilet mit der Haut nach oben auf die Kartoffelmasse geben.
9. Nach Wunsch gefällig garnieren und geniessen.

Als Wein empfehle ich:

Kann im Rias bezogen werden:

### Stadt Zürich – Landolt Wein 1834 Cuvée Weiss aoc 2016 75 cl CHF 26

#### Pinot Gris, Pinot Noir Blanc de Noir, Kerner

(nachfolgend ab der Homepage von Landolt Weine Zürich)

Helles Grünlichgelb. Fruchtiges, vielschichtiges und kraftvolles Bouquet. erinnert an Pfirsich und Grapefruit, finessenreiche Eichenholzkomponenten. Elegante, zarte Noten im Abgang.

Winzermeister Nikola Zeljkovic bewirtschaftet in der Stadt an den besten Lagen Sonnenberg/Hottingen 1.4 ha und Riesbach/Burghalde 4 ha Reben nach den Richtlinien der Integrierten Produktion (IP). Diese Weisse Assemblage trägt den Namen 1834, dem Gründungsjahr der Landolt Weine AG.