

# Schnäpel mit Meerrettichsauce und Rote Bete-Gemüse

\* Guten Appetit! wünscht Jörg Glitza vom Restaurant „Smutje“ in Zinnowitz

**pro Person ca. 200 g Schnäpel-Filet**  
**Salz, Zucker & Pfeffer**  
**Zitronensaft**  
**doppelgriffiges Mehl & Rapsöl**  
**1 Bd. Petersilie**  
**800 g Kartoffeln**  
**3 EL geriebener Meerrettich**  
**Butter**  
**500 ml Fischesud**  
**400 g Rote Bete**  
**2 EL Kümmelkörner**

Die Rote Bete schälen, größere Knollen halbieren oder vierteln. In kaltem Wasser aufsetzen, kräftig mit Kümmel und Salz würzen und etwa 20 Minuten gar kochen. Aus dem Sud nehmen und in wenig Öl kurz anschwemmen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und kochen, vor dem Servieren mit gehackter Petersilie vermengen. Den Schnäpel filetieren und gründlich entgräten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in doppelgriffigem Mehl wälzen. In heißem Rapsöl von beiden Seiten knusprig braten. Für die Sauce eine helle Schwitze aus Butter und Mehl bereiten und mit Fischesud aufgießen. Zum Schluss den Meerrettich einrühren und mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

„Schnäpel – ganz Hollywood hat den gegessen! Nein, im Ernst: Als Roman Polanski 2009 in Peenemünde seinen Film ‚Der Ghostwriter‘ gedreht hat, sind er und seine Leute mehrmals hier eingekehrt. Babelsberg rief an und teilte kurzfristig mit: Wir sind in einer halben Stunde fertig mit Drehen, halten Sie die Küche warm. Wir haben dann eine Platte fertig gemacht mit Filets, was an diesem Tag eben gerade frisch war und haben sie den Leuten gezeigt. Die haben dann daraus ihren Fisch ausgesucht. Einmal habe ich einen ganzen Steinbutt vom Kutter mitgebracht, das war natürlich was. Polanski wollte zuerst immer Geflügel. Aber ich habe zu ihm gesagt: Ich habe da was Besseres für Sie. Dann haben wir ihm frischen Fisch kredenzt – und er hat es gegessen. Die anderen Gäste konnten es immer gar nicht glauben, wenn sie die Schauspieler hier sitzen sahen. Ist das wirklich Pierce Brosnan? Kim Cattrall? Kann man sich da einfach ein Autogramm holen ...?“

## Jörg Glitza

Wirt des Frischfischrestaurants „Smutje“ in Zinnowitz und ein ehemaliger Schüler von Waltraut Gründling

