

Zander mit Chicorée, Kartoffel-Chips und Fenchel-Zabaione

Für zwei Personen

2 Zanderfilets à 150 g	1 Karotte	1 gelbe Rübe
1 fese Kartoffel	1 Fenchelknolle	2 Chicorée
1 Lorbeerblatt	2 EL Butter	2 EL kalte Butter
1 EL Dijon Senf	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Weißbrotbrösel
2 EL Mehl	125 ml Rinderfond	125 ml Orangensaft
125 ml Zitronensaft	125 ml trockener Weißwein	3 EL dunkle Balsamicocreme
1 Ei	1 EL Zucker	Olivenöl
Frittierfett	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Fenchel vom Strunk befreien, das Fenchelgrün abschneiden und aufbewahren. Die Fenchelknolle mit einem Sparschäler dünn schälen, von Fäden befreien und anschließend fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Fenchelwürfel farblos anschwitzen. Anschließend das Lorbeerblatt begeben, mit der Hälfte des Weißweins und etwas Rinderfond ablöschen und weich dünsten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen, die kalte Butter einrühren und das Lorbeerblatt entfernen. Für den Chicorée den Strunk dünn abschneiden und den Chicorée in lauwarmem Wasser legen. Anschließend in Salzwasser mit etwas Zucker, Orangen- und Zitronensaft etwa 20 Minuten kochen. Anschließend aus dem Topf nehmen, in einzelne Blätter rupfen und flach in eine große Pfanne legen. Danach mit dem Balsamicocreme, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren vorsichtig erwärmen. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffel schälen, in Chips hobeln und diese in Öl frittieren. Anschließend herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, beidseitig salzen, auf der Hautseite mit Dijon-Senf bestreichen und mit etwas Petersilie bestreuen. Abschließend mit den Weißbrotbrösel und Mehl bestäuben und andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Fischfilets zuerst auf der Bröselseite braten, wenden und kurz fertig braten. Das Fenchelgrün fein hacken und unter den weich gekochten Fenchel mischen. Das Ei trennen und das Eigelb und dem übrigen Weißwein in eine hitzebeständige Schüssel geben und über Wasserdampf dickschaumig zu einer Sabayon aufschlagen. Kurz vor dem Servieren das Sabayon unter den Fenchel rühren. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Karotte und die gelbe Rübe schälen, in Julienne schneiden, in Salzwasser weich kochen, kurz in Butter schwenken und über den Fisch streuen. Die Fischfilets mit den Kartoffelchips, dem Chicorée und dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Fenchel- Sabayon servieren.

Ernst Bachler am 28. Februar 2012