

Zander mit Anis-Schaum, Maronen-Püree, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets mit Haut à 100 g	2 Zweige Thymian	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Anis-Schaum:

2 Stück Sternanis	100 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein
50 ml Anisschnaps	100 ml Milch	

Für das Maronen-Püree:

2 mehligk. Kartoffeln	100 g gar gekochte Maronen	2 EL Pekannüsse
300 ml Milch	50 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohl-Salat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	2 Feigen	1 TL Johannisbeermarmelade
3 EL Kirsch-Vanille-Essig	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Stück Rosenkohl	Shisokresse	
-------------------	-------------	--

Für den Rotkohl-Salat etwa ein Viertel des Rotkohls mit Hilfe des Gemüsehobels sehr fein aufschneiden und anschließend mit etwas Salz würzen. Kirsch-Vanille-Essig, Pflanzenöl und Johannisbeermarmelade vermischen und unter den Rotkohl heben. Feigen in Spalten schneiden und mit in den Salat geben. Mit Salz und Zucker abschmecken, beiseite stellen und durchziehen lassen.

Sternanis zusammen mit dem Fond, dem Weißwein und dem Anisschnaps aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser sehr weich kochen.

Die Blätter des Rosenkohl einzeln abzupfen und zu den Kartoffeln ins Wasser geben. Die Maronen grob hacken in der Milch kurz aufkochen und mit dem Stabmixer zu einer glatten, dickflüssigen Masse verarbeiten.

Die gekochten Kartoffeln abgießen. Die Rosenkohlblätter heraus sortieren und beiseite stellen. Die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse in die Maronen-Masse geben. Die Masse bei sehr geringer Hitze und unter ständigem Rühren solange einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Zanderfilets in heißem Butterschmalz zunächst auf der Hautseite kross anbraten. Danach wenden, die Butter und die Thymianzweige hinzugeben und bei geringer Hitze garziehen lassen. Den Sternanis aus dem Fond-Wein-Gemisch heraus nehmen, die Milch hinzugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Pekannüsse grob hacken.

Den Zander auf die Teller geben, den Anis-Schaum daneben drapieren. Das Maronenpüree ebenfalls auf die Teller geben und mit den gehackten Pekannüssen garnieren. Den Rotkohl-Salat daneben anrichten, mit den einzelnen Rosenkohlblättern dekorieren und servieren.

Anna Peinze am 23. November 2015