

Gebratener Zander mit Erbsen-Püree und Karotten

Für zwei Personen

Für das Erbsenpüree:

200 g Erbsen	1 Schalotte	1 Zitrone
25 g Butter	50 ml Gemüsefond	10 ml Trüffel-Öl
1 Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

Für die Karotten:

2 orange Karotten	2 violette Karotten	2 gelbe Karotten
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	60 ml Gemüsefond	30 g Butter
30 g Zucker	2 EL Blütenhonig	Meersalz, Pfeffer

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 150 g	1 EL Rapsöl	mildes Chilusalz
------------------------	-------------	------------------

Für das Erbsenpüree:

Die Schalotte abziehen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Erbsen darin anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und Erbsen bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten zugedeckt garen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Restliche Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Trüffelöl und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Karotten:

Die Karotten schälen. Eine Pfanne mit Gemüsefond erhitzen. Karotten in die Pfanne geben und garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butter, Zucker und Honig hinzufügen und karamellisieren lassen.

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Pfanne vom Herd nehmen, vorsichtig im Kreis schwenken und Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Pfanne für ca. 30 Sekunden zurück auf den warmen Herd stellen und durchziehen lassen.

Für den Zander:

Die Zanderfilets in jeweils 2 gleich große Stücke schneiden. Eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen. Fisch mit der Hautseite nach unten einlegen und 3 bis 4 Minuten kross anbraten. Zander wenden, Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilusalz würzen.

Den Gebratenen Zander auf Teller anrichten, Erbsenpüree und Karotten platzieren und servieren.

Moritz Brakhage am 10. August 2017