

# Zander-Farce mit Rosenkohl-Mousseline, Nussbutter-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Zanderfarce:**

50 g Zanderfilet ohne Haut	50 ml kalte Sahne	1 TL Senf
1 Orange	1 Zitrone	Chili, Salz, Pfeffer

**Für die Rosenkohl-Mousseline:**

200 g Rosenkohl	1 Knoblauchzehe	200 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein	50 ml Sahne	50 g Butter
3 Scheiben Bresaola	Salz	Pfeffer

**Für die Nussbutter-Sauce:**

1 kleine Schalotte	1 Zitrone	15 g Butter
50 g weiche Butter	10ml Sahne	1 Schuss Weißweinessig
1 Schuss Weißwein	1 Schuss Wermut	Salz, Pfeffer

**Für das Bete-Eis:**

1,5 kg Rote Bete	500 ml Sahne	300 ml Gemüsefond
6 Eier, Eigelb	3 TL Currypulver	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Pekannüsse:**

5 Pekannüsse	50 g Zucker
--------------	-------------

**Für die Garnitur:**

1 weiß-rote Bete	3 Zweige Petersilie
------------------	---------------------

**Für die Zanderfarce:**

Das Sous vide-Becken auf 80 Grad erhitzen. Zanderfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Zander mit Senf, Zitronen- und Orangenabrieb und Chilipulver in der Moulinette pürieren, bis Masse anfängt, sich zu binden. Sahne in drei Schüben hinzu fügen, bis glatte Zanderfarce entsteht. In Frischhaltefolie zu einer Rolle verarbeiten und zwischen 15 und 20 Minuten im Wasserbad pochieren.

Vor dem Servieren der Länge nach diagonal aufschneiden.

**Für die Rosenkohl-Mousseline:**

Rosenkohl putzen und vierteln. In Gemüsefond und Weißwein unter Zugabe der Knoblauchzehe gar kochen. Flüssigkeit abgießen und auffangen. Rosenkohl mit Stabmixer pürieren und so lange vom Sud hinzu geben, bis ein kompaktes Püree entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter in Würfeln unterheben. Nochmals pürieren. Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen und unter das Püree heben. Bresaola sehr fein würfeln und unter die Mousseline mischen.

**Für die Nussbutter-Sauce:**

Aus 15 g Butter in einer kleinen Pfanne Nussbutter herstellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Weißweinessig, Weißwein und Wermut aufkochen. Flüssigkeit komplett einreduzieren und ca. 10 ml Wasser und Sahne hinzu geben. Sanft erwärmen. Zimmerwarmer Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Zuletzt mit Nussbutter, Zitronenabrieb und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Bete-Eis:**

Bunte Bete im Entsafter entsaften, bis ca. 600 ml Flüssigkeit gewonnen sind. Mit Fond, Sahne, Eigelb, Öl und Curry vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Eismaschine geben, bis die gewünschte Eiskonsistenz erreicht ist.

Info: Menge beachten (hier 3-fache Menge, wegen Eismaschine)

**Für die Pekannüsse:**

Zucker in Pfanne zu trockenem Karamell erhitzen. Pekannüsse grob hacken und im Karamell wenden. Auf Backpapier auskühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

Bunte Bete in sehr dünne Scheiben hobeln. In neutrales Öl tauchen und im Ofen bei 190 Grad Umluft für ca. 20 Minuten backen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und mit Blättern den Teller garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yassin M'Harzi am 19. Dezember 2018