

Ceviche vom Zander mit Rosenkohl-Bunte-Bete-Strudel

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

1 Zanderfilet à 250 g	5 Limetten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie	100 ml Eiswasser
200 ml neutrales Öl	20 g Salz	

Für den Strudel:

6 Blätter Strudelteig	50 g Bunte Bete	50 g Rosenkohl
15 g Pekannüsse	30 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Pekannüsse:

25 g Pekannüsse

Für die Bresaola-Chips:

4 Scheiben dünn aufgeschnittene Bresaola

Für die Ceviche:

Den Zander waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Für ca. 10 Minuten in Salz einlegen.

Limetten auspressen. Knoblauchzehe und Schalotte abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Alles zum Limettensaft geben und 20 Minuten ziehen lassen. Limettensaft mit Öl vermengen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Flüssigkeit durch ein Tuch passieren und auffangen. Zanderstücke aus dem Salz holen, im Eiswasser abwaschen und mit dem Sud marinieren.

Für den Strudel:

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter in kleinem Topf schmelzen. Teig sorgfältig auseinanderfalten. Teigblätter auf feuchtes Tuch legen. Ein Teigblatt nach dem anderen mit wenig Butter bestreichen, alle Teigblätter aufeinanderlegen.

Bunte Bete schälen und fein reiben. Rosenkohl waschen, putzen und ebenfalls fein reiben. Pekannüsse hacken. Alles vermengen.

Füllung auf den unteren drei Vierteln des Teiges verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. drei Zentimeter frei lassen. Seitliche Ränder einschlagen, Tuch leicht hochheben, Strudel locker aufrollen. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bestreichen und ca. 20 Minuten backen.

Für die Pekannüsse:

Pekannüsse grob hacken und ohne Fett in Pfanne anrösten.

Für die Bresaola-Chips:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bresaolascheiben zwischen zwei Lagen Backpapier auf ein Backblech legen. Zehn Minuten knusprig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Lazar am 19. Dezember 2018