

Ragout und Püree mit gebratenem Zander und Rote-Bete-Jus

Für zwei Personen

Für den Zander:

1 Zanderfilet à 280 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter	Pflanzenöl	Salz

Für das Püree und Ragout:

1 Steckrübe	1 Kohlrabi	1 Zitrone
1 Schalotte	50 g Parmesan	50 g Butter
50 ml Sahne	1 EL Mehl	50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	Pflanzenöl, Salz

Für den Jus:

100 ml Rote-Bete-Saft	1 Prise Zucker
-----------------------	----------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Knolle rohe Rote Bete	Pflanzenöl
-------------------------------------	------------

Für den Zander:

Zanderfilet halbieren und leicht salzen. Fisch auf der Hautseite in die kalte Pfanne mit Öl geben und erhitzen. Auf der Haut bei mittlerer Hitze kross braten.

Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Butter in einem Topf erwärmen und löffelweise über den Fisch geben.

Zander kurz vor Ende der Garzeit umdrehen und ziehen lassen.

Für das Püree und Ragout:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Steckrübe und Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden. Kurz im kochenden Wasser blanchieren.

Die Hälfte des Gemüses weiter kochen lassen, die andere Hälfte abgießen, in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Schalotte abziehen, würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit etwas Mehl bestäuben, mit Fond und Weißwein ablöschen. Thymian dazugeben und sämig einkochen lassen.

Die übrige Hälfte mit dem Kartoffelstampfer oder einem Mixer fein pürieren. Butter kräftig unterrühren.

Für den Jus:

Rote Bete Saft in einen Topf geben und stark einkochen lassen. Nach dem Einkochen mit etwas Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Dünne Scheiben von der Rote Bete abschneiden und in Öl kross ausbacken.

Als Garnitur auf das Püree legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schöpe am 13. März 2019