

# Zander, Kohlrabi, Sauerrahm-Creme, Paprika-Tomaten-Sorbet

**Für zwei Personen**

**Für den Zander:**

1 Zanderfilet à 200 g Olivenöl Salz, Pfeffer

**Für den Kohlrabi:**

1 Kohlrabi Salz

**Für die Creme:**

100 g Sauerrahm 20 g Schnittlauch Salz, Pfeffer

**Für das Sorbet:**

5 rote Paprikaschoten 800 g passierte Tomaten 35 g Traubenzucker  
10 ml weißen Balsamicoessig  $\frac{1}{4}$  TL Chiliflocken geräuchertes Paprikapulver  
 $\frac{1}{2}$  TL Zucker  $\frac{1}{4}$  TL Salz

**Für die Garnitur:**

200 g Endiviensalat 2 EL Olivenöl 1 EL roter Balsamicoessig  
Salz Pfeffer

**Für den Zander:**

Den Zander waschen und trockentupfen. Das Filet portionieren und die Haut einschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und auf der Hautseite ca. 5 Minuten braten. Anschließend wenden, Pfanne vom Herd nehmen und den Zander von der anderen Seite in der Pfanne für 2-3 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kohlrabi:**

Den Kohlrabi schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Kohlrabischeiben darin für ca. 3 Minuten blanchieren. Auskühlen lassen und kalt stellen.

**Für die Creme:**

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Anschließend in sehr feine Röllchen schneiden. Den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit dem Schnittlauch vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

**Für das Sorbet:**

Paprika entkernen, waschen und grob würfeln. Zusammen mit dem Traubenzucker, Chiliflocken, Zucker, Salz, passierten Tomaten, Balsamico und Paprikapulver in einen Stanmixer geben und mixen. Anschließend die Masse durch ein Sieb passieren und in die Eismaschine geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Für die Garnitur:**

Salat waschen und trockenschleudern. Balsamico zusammen mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer Vinaigrette verarbeiten.

Die Creme auf den Teller streichen, mit dem blanchierten Kohlrabi und dem Zander belegen. Den Salat daneben anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und das Sorbet daraufsetzen und servieren.

Thomas Goerke am 19. August 2019