

Blumenkohl-Risotto, Zander, Weißwein-Soße, Tomaten, Pilze

Für zwei Personen

Für das Risotto:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	100 g Butter	125 ml Sahne
150 g Parmesan	1 Zweig Thymian	Muskatnuss
Kubeben-Pfeffer	Salz	

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 100 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweig Thymian
1 TL Piment-d'Espelette	1 TL gemahlener Koriander	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	50 g Butter
125 ml Sahne	125 ml trockener Weißwein	1 TL Krustentier-Paste
Salz	Pfeffer	

Für die geschmorten Tomaten:

10 kleine Cocktailtomaten	50 g Butter	50 ml Sherry-Essig
Salz		

Für die gebackenen Pilze:

80 g große, braune Champignons	1 Ei	80 g Ghee
50 g Mehl	50 g Pankobrösel	Salz
Pfeffer		

Für das Risotto: Den Blumenkohl putzen und die Röschen abtrennen. Diese mithilfe einer Mandoline fein hobeln. Butter in einer Pfanne auslassen und den geraspelten Blumenkohl darin andünsten, mit Sahne ablöschen und einköcheln lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Parmesan reiben und unter das Risotto rühren, um es zu binden.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und das Risotto damit garnieren.

Für den Fisch: Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Koriander würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Thymian, Knoblauch mit Schale und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Fisch zunächst auf der Hautseite kross anbraten, dann wenden und von der andere Seite braten.

Für die Sauce: Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Krustentier-Paste einrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren.

Für die geschmorten Tomaten: Tomaten putzen und in einer Pfanne mit Butter schmoren. Salzen und schließlich mit Sherry-Essig ablöschen.

Für die gebackenen Pilze: Pilze putzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Panko und Mehl auf zwei separate Teller geben und die Pilze zuerst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Panko wenden.

Ghee in einem Topf erhitzen und Pilze goldgelb frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 30. Oktober 2019