

Ceviche vom Zander mit Schafskäse und Belugalinsen-Mus

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

300 g Zanderfilet, ohne Haut	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Orange	4 Limetten	1 TL Honig
50 ml Olivenöl	½ Bund glatte Petersilie	1 Stück Ingwer
Chili	Salz	Pfeffer

Für das Belugalinsen-Mus:

200 g Belugalinsen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Limette	1 Orange	1 kleines Stück Ingwer
Kokosmilch	1 TL Honig	Öl
Zucker	Chili	Café de Paris Gewürz
Salz	Pfeffer	

Für den gebackenen Schafskäse:

200 g Schafskäse	1 EL Paniermehl	1 EL Mehl
1 Ei	2 Zweige glatte Petersilie	Öl, Salz

Für das Ceviche:

Das Zanderfilet abrausen und trockentupfen. 80 g des Zanders abschneiden, würfeln und salzen. Petersilie abrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen. Beides hinzufügen. Limetten und Orange halbieren, Saft auspressen und dazugeben. Zwiebeln abziehen und halbieren. Knoblauch abziehen und andrücken. Chili aus der Mühle, Honig, Knoblauch und ½ Zwiebel hinzugeben. Alle Zutaten im Mixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit auffangen.

Rest des Zanderfilets in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die pürierte Sauce über den Fisch geben und einmassieren. Zwiebel abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken.

Zwiebelstreifen und Petersilie zum Fisch geben und untermischen.

Gegebenenfalls etwas Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Belugalinsen-Mus:

Belugalinsen in leicht gesalzenem Wasser ca. 20-25 Minuten kochen.

Abschütten und mit kaltem Wasser abrausen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. In einen Mixer geben und mit Knoblauch, Zitronen-, Limetten- und Orangensaft, Ingwer, Kokosmilch, Honig, Zucker, Chili, Café de Paris, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Mus mixen. Durch ein feines Sieb streichen.

Für den gebackenen Schafskäse:

Schafskäse aus der Salzlacke nehmen und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden. In leicht gesalzenem Mehl, Petersilie, Ei und Paniermehl panieren und im heißen Fett goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Xaver Zeller am 20. August 2020