

Zander mit Weißwein-Schaum, Rosenkohl, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den gebratenen Zander:

2 Zanderfilets	2 Knoblauchzehen	1 Thymianzweig
50 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

450 g Knollensellerie	150 ml Vollmilch	100 ml Sahne
40 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss	Zucker
Chiliflocken	Salz	weißer Pfeffer

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	30 g Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	-------------	---------------

Für den Weißweinschaum:

250 ml Weißwein	200 ml Sahne	50 g Butter
3 g Soja-Lecithin	Zucker	Salz, weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

Frische Kräuter

Für den gebratenen Zander:

Den Fisch waschen, trocken tupfen und die Haut einritzen, damit sich der Fisch nicht wölbt. Öl in eine Pfanne geben und den Fisch zunächst auf der Hautseite 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Fisch wenden, sobald sich die Seite des Zanders langsam weiß färbt.

Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Butter, Knoblauchzehen und Thymian zum Fisch geben.

Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und 2 Minuten ziehen lassen. Erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in Milch und Sahne kochen, bis er weich ist. Sellerie absieben und die Flüssigkeit auffangen.

Sellerie mit einem Pürierstab mixen und nach und nach die Flüssigkeit und Butter einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker, Muskat und Chiliflocken abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Die Rosenkohlköpfe längs halbieren und ca. 5-7 Minuten in der Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Weißweinschaum:

Weißwein mit der Sahne aufkochen. Auf ca. 2/3 reduzieren und anschließend die Butter und das Lecithin dazugeben. Alles gut verrühren und mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marius Alexander Haeckel am 18. Januar 2021