

# Topinambur mit Zander-Filet und Gurken-Avocado-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

250 g Topinambur                      1 Zitrone                      300 ml Geflügelfond

### Für die Sauce:

100 g Topinambur                      ½ Zitrone                      50 ml Kokosmilch  
300 ml Gemüsefond                      1 Msp. Ras el Hanout                      Salz, Pfeffer

### Für die Chips:

1 Topinambur                      200 ml Erdnussöl                      Salz

### Für den Zander:

250 g Zanderfilet, mit Haut                      10 g Butter                      2 cl Olivenöl  
2 Zweige Thymian                      Piment                      Meersalz

### Für die Sauce:

150 g Salatgurke                      50 g Avocado                      ½ Limette  
2-3 Stiele Dill                      1 TL Meerrettich                      150 ml Buttermilch  
Salz                      weißer Pfeffer

### Für die Garnitur:

15 g Haselnüsse geröstet                      1 Apfel                      10 g Sauerklee

**Für das Tatar:** Die Zitrone halbieren, auspressen und 20 ml Saft auffangen. Topinambur für das Tatar schälen, in Fond mit 20 ml Zitronensaft knackig kochen und danach in feine Würfel schneiden.

**Für die Sauce:** Zitrone waschen, trockentupfen und Schale einer Hälfte abreiben. Zitrone halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Topinambur schälen, klein schneiden und mit Kokosmilch, Fond und Ras el Hanout sehr weich kochen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb- und Saft abschmecken.

**Für die Chips:** Topinambur für die Chips auf der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden. Diese in 150 Grad heißem Erdnussöl frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtrocknen und leicht salzen.

**Für den Zander:** Zanderfilet waschen, trockentupfen, parieren und kühl stellen. Thymian abrausen und trockenwedeln.

Zanderfilet mit dem Thymian im heißen Butter-Öl-Gemisch auf der Hautseite knusprig braten. Kurz wenden, aus der Pfanne nehmen und mit Meersalz und Piment abschmecken.

**Für die Sauce:** Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Gurke schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Dill abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Avocado halbieren, entkernen und klein schneiden.

Meerrettich schälen, reiben und 1 TL auffangen. Gurke, Avocado, Meerrettich, Dill, Limettensaft und Buttermilch in den Mixer geben und kurz durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Apfel waschen, trockentupfen und Spalten runterschneiden. Klee putzen.

Das feingeschnittene Topinambur-Tatar mit der Creme anmachen. Aber nur so viel Creme dazugeben, sodass eine leichte Bindung des Tatars entsteht. Nochmals mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Tatar mit dem Zanderfilet, dem Gurkenschau und Apfelspalten, Sauerklee und Haselnüssen garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Rass am 21. April 2021