

Zander mit Weißwein-Schaum, Kartoffel-Püree, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für Sellerie-Kartoffelpüree:

200 g Knollensellerie	200 g mehligk. Kartoffeln	20 g Butter
125 ml Milch	1 TL Spirulina-Pulver	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für den Weißweinschaum:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne
100 ml Weißwein	1 TL Senf	100 ml Gemüsesfond
1 Zweig Rosmarin	2 TL Soja-Lecithin	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Zander:

2 Zanderfilets, à 150-200 g	4 Scheiben Schinken	1 EL Butter
2 Zweige Queller	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Sauerkraut:

200 g Weinsauerkraut	150 Weintrauben	1 Zwiebel
$\frac{3}{4}$ Becher Schmand	100 ml trockenen Weißwein	2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

1 rohe Rote-Bete-Knolle	2 EL Speisestärke	Öl, Salz
-------------------------	-------------------	----------

Für die Garnitur:

einige Rettichsprossen

Für Sellerie-Kartoffelpüree: Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Sellerieknolle waschen, schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit einem Schneebesen Butter und Milch unterschlagen.

Rosmarin klein hacken und ca. 1 TL in das Püree geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen großen Esslöffel des Pürees abnehmen mit Spirulina-Pulver vermengen und das wieder unter das Püree geben und leicht vermischen.

Für den Weißweinschaum: Schalotte abziehen, klein schneiden und in Öl anbraten. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten hinzugeben, zusammen aufkochen und ziehen lassen. Den Rosmarinzweig und die Knoblauchzehe entfernen und etwas Pfeffer und Salz und Senf dazugeben. Soja-Lecithin unterheben. Alles mit einem Pürierstab aufschäumen und mit einem Löffel anrichten.

Für den Zander: Zander salzen, die Haut mit Schinken belegen pfeffern und in Mehl wenden. Öl und Butter in eine Pfanne geben und Fisch darin anbraten und im Ofen fertig garen.

Queller in kochendes Wasser geben und abtropfen lassen.

Für das Sauerkraut: Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren dazu geben und kurz köcheln lassen. Das Sauerkraut dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, Schmand dazugeben und ca. 5 Minuten vor dem Servieren die Weintrauben dazu geben, nochmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping: Rote Bete schälen, in Juliennestreifen schneiden, in Speisestärke wenden und dann in das heiße Öl geben und ca. 3 Minuten frittieren und salzen. Am Ende auf den Fisch geben.

Für die Garnitur: Gericht mit Rettichsprossen garnieren.

Maria Hertenberg am 05. Mai 2022