

Leipziger Allerlei mit Morcheln und Zander-Klößchen

Für 2 Personen

Für die Krebssauce:

6 Flusskrebsschwänze	1 Schalotte	1 kleine Knoblauchzehe
50 ml Sahne	35 g eiskalte Butter	1 EL Tomatenmark
2-3 EL Weinbrand	30 ml weißer Portwein	200 ml Fischfond
1 EL Rapsöl	2 Prisen Cayennepfeffer	Salz

Für die Zanderklößchen:

150 g angefrorenes Zanderfilet	$\frac{1}{2}$ Zitrone	75ml Sahne
Cayennepfeffer, Salz		

Für das Gemüse:

10 frische Morcheln	2 junge Bundmöhren	1 kleiner Kohlrabi
90 g Blumenkohl	4 Stangen grüner Spargel	70 g TK-Erbesen
3-4 kleine Dillzweige		

Das Krebsfleisch kleinhacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch und das Krebsfleisch anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, dann mit Weinbrand ablöschen. Den Portwein, den Fischfond und 50 Milliliter Sahne dazugießen. Alles offen für zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb gießen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Inzwischen den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Das Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und mit der restlichen Sahne im Mixer fein pürieren. Die Masse mit Salz, etwas Cayennepfeffer und Zitronensaft kräftig würzen. Frische Morcheln von den Stielenden befreien und waschen. (Getrocknete Morcheln in kaltem Wasser einweichen.) Die Möhren und den Kohlrabi schälen. Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Kohlrabi vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren und den Spargel längs halbieren. Reichlich Wasser in einem breiten Topf aufkochen und salzen. Aus der Zandermasse kleine Klößchen formen (kleiner als circa drei Zentimeter) und in siedendem Wasser (es soll nicht kochen) zugedeckt bei kleiner Hitze etwa zehn Minuten garen. Das Gemüse in kochendem Salzwasser etwa sechs Minuten bissfest garen. Die Morcheln (ausdrücken) und die TK-Erbesen hinzufügen und für etwa zwei Minuten mitgaren. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben und auf tiefe Teller verteilen. Die Zanderklößchen herausnehmen und darauf anrichten. Die kalte Butter zur Krebssauce geben, die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Sauce über Gemüse, Krebse und Klößchen verteilen. Mit kleinen Dillzweigen garnieren. Alles in einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Kathleen Schulze am 16. September 2014