

Zander, Radieschen-Carpaccio mit Kräuteröl, Radieschen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Zanderfilet, 180 g Öl Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio:

$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen 2 TL frischer Meerrettich 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft 2 EL Balsamico Bianco 1 TL flüssiger Honig
3 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Öl:

200 ml Sonnenblumenöl 50 g glatte Petersilie 25 g Schnittlauch
15 g Kerbel

Für die Radieschen:

8 kleine Radieschen mit Grün 2 EL Zucker

Für die Garnitur: 1 Beet Kresse

Für den Fisch:

Den Zander mit klarem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl auf der Hautseite braten, bis Zander gar ist. Zander am Ende für zwei Personen halbieren.

Für das Carpaccio:

Radieschen waschen, putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und $\frac{1}{4}$ reiben. Meerrettich reiben. Eine Marinade aus Olivenöl, Balsamicoessig, Honig, Zitronensaft, Knoblauch und Meerrettich herstellen.

Radieschen in die Marinade geben und 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Radieschen-Scheiben als Spiegel auf dem Teller anrichten. 1 Esslöffel der Marinade darüber träufeln.

Für das Öl:

Kräuter waschen, gut abtropfen lassen und mittelfein hacken. Kräuter unter Zugabe des Öls mit einem Pürierstab in einem hohen Gefäß Kräuter mixen. 20 Minuten ruhen lassen. Durch ein feines Teesieb laufen lassen, bis ein klares, grünes Kräuteröl entstanden ist.

Für die Radieschen:

Radieschen waschen, 2 cm des Grüns und der Wurzel stehen lassen.

Zucker mit 50 ml Wasser in einem Topf erhitzen und Radieschen im Zuckerwasser ca. 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich schwenken, bis die Radieschen gar sind und sich das Zuckerwasser an die Radieschen gebunden hat.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen.

Gabi Linker am 04. Juli 2023