

Zander-Spitzkohl-Kugeln

Für 2 Personen

1/2 Spitzkohl (ca. 400 g)	Salz	150 g Zanderfilet ohne Haut
100 ml Sahne	Pfeffer	1 TL Anisschnaps
1/2 Bund Dill	1 EL Butter	60 ml Fischfond
100 g Karotte	80 g Crème-fraîche	1 TL scharfer Senf
Zucker		

Vom Spitzkohl 6 schöne große Blätter vorsichtig ablösen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Zanderfilet in kleine Würfel schneiden, mit der Sahne mischen und kurz in den Froster stellen. Dill fein schneiden. Fisch und Sahne mit einer Prise Salz, Pfeffer und Anisschnaps in einen Cutter geben und zu einer glatten Farce verarbeiten. Evtl. noch etwas Sahne zugeben. Dill untermischen und die Masse auf die blanchierten Kohlblätter geben. Diese zu kleinen Kugeln formen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von allen Seiten anbraten. Etwas Fischfond angießen und die Kugeln zugedeckt bei mittlere Hitze ca. 15 Minuten schmoren. Vom restlichen Kohl den Strunk ausschneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden und dann noch fein hacken. Karotte schälen, fein raspeln und zum gehackten Kohl geben. Crème-fraîche und Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Kugeln anrichten, den angemachten Kohl dazu servieren.

Vincent Klink Dienstag, 26. Mai 2010