

Rote-Bete-Carpaccio mit Brandade vom Zander

Für 2 Personen

2 Knollen Rote-Bete	2 mittelgroße Kartoffeln	Salz
1 Schalotte	250 g Zanderfilet ohne Haut	40 ml Milch
20 ml Sahne	1 TL Anisschnaps	Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon	5 Walnusskernhälften
1 Zitrone	4 EL Walnussöl	Zucker

Rote-Bete mit der Schale weich kochen. Aus dem Topf nehmen, etwas auskühlen lassen und unter fließendem kaltem Wasser die raue Haut abstreifen. Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken. Schalotte schälen und fein schneiden. Zanderfilet in kleine Stücke schneiden. Milch mit Sahne und Schalotte in einem Topf aufkochen. Zanderstücke Zugeben, kurz köcheln lassen dann die Kartoffelmasse mit in den Topf geben, ca. 3 Minuten gut durchkochen und anschließend gut verrühren. Mit Anisschnaps würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Für das Dressing Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Walnussöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut vermischen. Kräuter und geröstete Walnusskerne untermischen. Rote-Bete in dünne Scheiben schneiden und zwei Teller fächerförmig damit auslegen, mit dem Walnussdressing beträufeln. Von der Brandade (Zander-Kartoffelmasse) mit einem Esslöffel Nocken abstechen und jeweils 2 Nocken in die Tellermitte auf das Carpaccio setzen.

Vincent Klink Mittwoch, 15. September 2010