

Blumenkohl mit Kapern-Mayonnaise, Sardellen und Fisch

Für 2 Personen

1 Blumenkohl	Salz	2 Zitronen
150 ml Sonnenblumenöl	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
80 ml Sahne	2 Eigelb	1 TL scharfer Senf
2 EL Kapern	6 Sardellen	1/2 Bund Schnittlauch
250 g Zanderfilet	6 Blätter Brickteig	

Blumenkohl putzen, in kleine Röschen zerteilen und diese in Salzwasser bissfest kochen, Von einer Zitrone den Saft auspressen. Die gegarten Röschen herausnehmen, kurz abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft und 3 EL Sonnenblumenöl marinieren, mit Salz abschmecken und erkalten lassen. Die Reste vom Blumenkohl in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten, Blumenkohlwürfel dazugeben und weich schmoren, dabei immer wieder etwas Sahne zugeben und den Blumenkohl weich schmoren. Mit Salz würzen und fein pürieren. Eigelbe mit Senf und einer Prise Salz verrühren. Nach und nach mit einem Schneebesen ca. 100 ml Sonnenblumenöl unterrühren, zu einer festen Mayonnaise. 1 EL Kapern mit 2 EL Kapernflüssigkeit pürieren und unter die Mayonnaise mischen. Die Hälfte der Sardellen fein hacken und ebenfalls untermischen, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eine Zitrone mit dem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Den Zander in fingerdicke Stücke schneiden, salzen, in Brickteig wickeln und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl goldbraun braten. Das Blumenkohlpüree und die Mayonnaise jeweils in Spritzbeutel füllen, in großen Tupfen auf den Teller spritzen, Blumenkohlröschen dazwischen legen, die restlichen Sardellen, einige Kapern und Zitronenfilets obenauf geben, mit Schnittlauch bestreuen und die Fischstücke dazulegen. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah 18. Juli 2012