

Gespicktes Zander-Filet auf Weißkohl-Risotto

Für 2 Personen

Für die confierte Zitrone:

1 EL Gin	70 ml Limettensaft	1 TL Salz
1 TL Fenchelsaat	1 Msp. Koriander	60 g Zucker
250 ml Mineralwasser	2 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Zitronenverbene
1 Bio-Zitrone		

Für den Zander:

300 g Zanderfilet ohne Haut	100 g Räucherlachs am Stück	Salz
1 Prise Piment-d'Espelette	1/2 Zitrone, ausgepresst	2 EL Olivenöl
1 Zwiebel	130 g Weißkraut	100 g Risottoreis
100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	30 g Butter
20 g Parmesan	Pfeffer	1 Msp. Kreuzkümmel
1 EL Curryöl		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Für die confierte Zitrone Gin und Limettensaft mischen, Salz, Fenchelsaat, Koriander und Zucker unterrühren und mit Mineralwasser auffüllen. Zitronenthymian und Zitronenverbene abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und zum Ginansatz geben. Die Zitrone abwaschen, mit Schale in 1 mm dünne Scheiben schneiden, die Kerne entfernen. Zitronenscheiben in die Marinade legen und alles in ein Einmachglas geben. Glasrand säubern, sauberen Gummiring auflegen und das Glas mit Klammern oder Spangen verschließen. Diese im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Zanderfilet in 6 gleichmäßige Stücke schneiden. Den Lachs in 3 mm dicke Scheiben und 3mm dicke Streifen schneiden. Diese Lachsstreifen leicht anfrieren. Zanderstücke mit den Lachsstreifen spicken, durch die schmale Seite mit Hilfe einer Spicknadel. Ansonsten mit dem Messer die Zanderfilets einschneiden und die Lachsstreifen durchschieben. Zander mit Salz, Piment d'Espelette und etwas Zitronensaft würzen und mit Olivenöl bepinseln. Zanderstücke in hitzebeständiger Folie einschlagen. Im Ofen bei 70 Grad langsam ca. 15 Minuten garen. Die Zwiebel schälen und würfeln, Weißkraut in feine Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Weißkraut darin anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen, das Risotto immer wieder rühren und langsam köcheln lassen. Das gegarte Risotto mit Butter und Parmesan abbinden und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen. Weißkohlrissotto in die Mitte eines tiefen Tellers geben, den Zander aufsetzen, confierte Zitrone auf den Fisch setzen und mit Curryöl überträufeln.

Jörg Sackmann 16. Oktober 2012