

Zander-Rosette im Zwiebel-Sud, Ingwer-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

Salz	Saft von einer Zitrone	4 Scheiben Toastbrot
150 g Sahne	1 Ei	Salz, Cayennepfeffer

Für den Zwiebelsud:

100 g kleine, weiße Zwiebeln	50 ml Olivenöl	1TL Zucker
50 ml weißer Balsamico	1 Knoblauchzehe	1 EL Korianderblätter
250 ml Fischfond	Salz, Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
20 g Pinienkerne	15 g Korinthen	

Für das Kartoffelpüree:

200 g Kartoffeln, mehlig	150 ml warme Sahne	50 g braune Butter
2 EL fein geriebener Ingwer	Salz	

Zanderfilets mit Salz und Zitronensaft würzen. 200 g von dem Zanderfilet klein schneiden und gut kühlen.

Für eine Fischfarce Toastbrot würfeln, mit der Sahne und dem Ei vermischen und kühlen.

Dann das gekühlte Zanderfilet mit den Farcezutaten im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse in einem Spritzsack mit kleiner Lochtülle (2mm) geben und kühlen.

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben, karamellisieren und mit Balsamico ablöschen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Korianderblätter und Knoblauch zugeben. Mit Fischfond aufgießen, aufkochen lassen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pinienkerne und Korinthen zum Sud geben und abschmecken.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und zweimal durchpressen.

Die Sahne erwärmen. Butter in einem Topf leicht bräunen. Ingwer schälen und fein reiben. Alle Zutaten unter die heißen Kartoffeln rühren. Mit Salz vorsichtig abschmecken.

Zander in 3 mm dicke Scheiben schräg aufschneiden. Zandermousse auf gebuttertes Backpapier spritzen. Jeder einzelne Scheibe in das Fischmousse stecken, so dass eine Rosette entsteht. Mit Olivenöl beträufeln mit hitzebeständiger Folie abdecken bei 100 Grad im Ofen ca. 12 bis 15 Minuten abgedeckt langsam garen.

Das Ingwer –Kartoffelmousse in die Mitte des Tellers geben. Die Zanderrosette aufsetzen und mit den Zwiebelsud beträufeln.

Jörg Sackmann am 31. Januar 2017