

Zander-Filet auf Pilz-Ragout mit Zuckermais-Creme

Für zwei Personen

Für den Zander:

300 g hohes Zanderfilet Olivenöl

Für das Pilzragout:

100 g Champignons	100 g Shitakepilze	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 g Lauch	1 Zehe Knoblauch	3 Stängel frische Petersilie
50 ml Weißwein	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Maiscreme:

3 frische Maiskolben	1 EL Mascarpone	Zucker
Cayennepfeffer	Salz	

Den Zander salzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze in Olivenöl kross anbraten bis er schön glasig ist.

Für das Pilzragout Lauch und Pilze putzen. Lauch in feine Streifen schneiden, Pilze fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend in Olivenöl glasig anschwitzen, die Hitze erhöhen und Pilze und Lauch dazu geben und scharf anrösten. Alles mit Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden. Zum Schluss Petersilie unterheben.

Für die Maiscreme die Maiskörner vom Strunk schneiden und diese entsaften. Den Saft zusammen mit etwas Zucker und Cayennepfeffer unter ständigem Rühren gleichmäßig erhitzen. Sobald die Masse beginnt zu stocken, von der Hitze nehmen und die Mascarpone einrühren. Abschließend mit Salz abschmecken.

Alexander Kumptner am 01. Juli 2016