

Zander-Filet im Garnelen-Mantel, Erbsen, Pfifferlinge

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets a 80 g	4 Garnelen	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	gerösteter Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	50 g Butter
100 ml Sahne	4 cl trockener Weißwein	2 cl Cognac
200 ml Krustentierfond		

Für das Erbsenpüree:

1 kleine mehliges Kartoffel	150 g geschälte Erbsen	1 Schalotte
50 g Crème fraîche	200 ml Geflügelfond	2 Zweige Estragon

Für die frischen Erbsen:

100 g Erbsenschoten	1 Zitrone (Abrieb)	20 g Butter
---------------------	--------------------	-------------

Für die Pfifferlinge:

80 g Pfifferlinge	1 Ei	80 g geklärte Butter
50 g Mehl	50 g Panko	

Für den Zanderfilet im Garnelenmantel:

Die Garnelen abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Knoblauch, Salz Pfeffer und Koriander würzen und nochmals hacken. Zanderfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Garnelenfarce bestreichen. Thymian abbrausen, und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander mit Thymian von beiden Seiten 3-4 Minuten sanft anbraten.

Für die Sauce:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter in einer Pfanne ohne Farbe anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und ein reduzieren. Mit Krustentierfond auffüllen und ebenfalls fast vollständig reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen, passieren und mit Cognac abschmecken.

Für das Erbsenpüree:

Die Erbsen dünsten. Zitronenschale abreiben und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Die Schalotte abziehen, Kartoffel schälen und beides in Würfel klein schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zur Seite legen. Erbsen mit Kartoffel und Schalotte in Geflügelfond ca. 8 Minuten weich kochen, abgießen und mit Crème fraîche und Estragonblättern pürieren.

Für die frischen Erbsen:

Die Pfifferlinge putzen und würzen. Ei in einem Teller aufschlagen und verquirlen. Panko und Mehl auf zwei separaten Teller geben. Pfifferlinge erst in Mehl, Ei und in Panko wenden. Butter in einem Topf erhitzen und Pfifferlinge goldgelb frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zanderfilet im Garnelenmantel, Erbsen und gebackenen Pfifferlingen auf Tellern anrichten und mit geschäumter Krustentier-Sauce servieren.

Mario Kotaska am 04. August 2017