

Pfifferling-Gulasch mit Tramezzini-Nocken und Zander

Für zwei Personen

Für den Fisch:

350 g Zanderfilet, mit Haut 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
1 Flocke Butter Öl

Für das Gulasch:

250 g kleine Pfifferlinge 2 rote Paprika 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe 1 Zitrone 200 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond 100 ml Sahne 1 Zweig Liebstöckel
1 Flocke Butter Öl 1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver Salz

Für die Nocken:

150 g Tramezzini-Brot 1 Zitrone 1 Ei
80-100 g Schmand Öl Muskatnuss, Salz

Für den Fisch:

Den Zander auf der Hautseite leicht einschneiden und in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl auf der Hautseite anbraten bis die Haut knusprig ist und der Fisch glasig. Knoblauch abziehen, andrücken und mit Thymian dazugeben. Zum Schluss Butter dazugeben, Thymianzweig, Knoblauch und den Fisch umdrehen und damit zwei, dreimal übergießen.

Um Zander bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen.

Für das Gulasch:

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. In etwas Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika ebenfalls in kleine Stücke schneiden (je kleiner, desto schneller ist sie weich) und zusammen mit dem ebenfalls klein gehackten Knoblauch zur Zwiebel dazugeben, salzen und für mindestens 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur komplett weich schmoren. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und für eine Minute mitrösten (nicht zu lange, sonst wird es bitter). Mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren. Mit Fond und Sahne aufgiessen und etwas einköcheln. Diese Masse jetzt mit einem Stabmixer komplett fein mixen und anschließend durch ein Sieb seihen.

Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne (eine große Pfanne aufstellen, sodass die Pfifferlinge nicht übereinander liegen) und diese ohne Zugabe von Fett bei hoher Hitze anschwanken (bis sie quiet-schen). Die Paprikacreme dazugeben und das Ganze leicht reduzieren. Mit etwas Schale von der Zitrone und dem gehackten Liebstöckel vollenden.

Für die Nocken:

Tramezzini in Würfel schneiden. Ei mit dem Schmand verrühren und über das geschnittene Tramezzini Brot gießen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Muskat abschmecken, verrühren und ein paar Minuten im Kühlschrank anziehen lassen.

Tramezzini Masse aus der Kühlung nehmen, mit zwei Löffeln Nocken formen und diese von allen Seiten in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl langsam goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Oktober 2021