

Bayerischer- Meer-Zander

Für 4 Personen:

Für den Strudel:

150 g gekühltes Zanderfilet	Salz	1/2-1 TL scharfer Senf
TL Zitronen-Abrieb	1 Msp. geriebener Ingwer	1-2 TL Kerbel
1-2 TL Petersilienblätter	1-2 Tl Dillspitzen	mildes Chilusalz
200 g gekühlte Sahne	8 Strudelteigblätter	4 EL zerlassene Butter

Für die Panzerl:

150 g Garnelen	150 g Zanderfilet	1 TL Dijon-Senf
1 TL Limetten-Abrieb	mildes Chilusalz Muskatnuss	1-2 TL Öl

Für den Zander:

1/2 TL Fenchel	1/2 Tl Koriander	schwarze Pfefferkörner
1/4 Splitter Zimtrinde	4 Zanderfilets	1 TL Öl
mildes Chilusalz		

Für den Rahmspinat:

800 g Blattspinat	50 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
1 Knoblauchzehe	3 cm Vanilleschote	mildes Chilusalz
Muskatnuss		

Für den Zanderstrudel den Fisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Fischwürfel salzen und 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Die Hälfte der Fischwürfel mit der Hälfte von Senf, Zitronenschale, Ingwer und Kräutern in den Blitzhacker geben. Mit Chilusalz würzen und pürieren, bis die Masse zu binden beginnt. 30 g Sahne hinzufügen und untermixen.

70 g Sahne in zwei weiteren Portionen untermixen, dabei jeweils darauf achten, dass sich die Sahne mit dem Fisch vollständig verbunden hat, bevor die übrige Sahne hinzugefügt wird. Die Fischfarce soll glatt und glänzend sein.

Den zweiten Teil der Farcezutaten genauso verarbeiten und alles in einen Spritzbeutel füllen.

Den Backofen auf 180 C vorheizen. 4 Strudelteigblätter nebeneinander auf ein Küchentuch legen, mit etwas zerlassener Butter bestreichen und die übrigen 4 Strudelteigblätter darauflegen.

Vier Timbale-Förmchen (ca. 7 cm Durchmesser) mit zerlassener Butter einfetten, jeweils mit 1 doppeltem Strudelteigblatt auslegen und überstehende Enden etwas zurückschneiden. Die Fischfarce auf die Förmchen verteilen und kühl stellen. Zum Servieren im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Für die Fischpflanzerl die Garnelen am Rücken entlang nicht zu tief einschneiden und den Darm entfernen. Garnelen und Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Nochmals mit einem großen Küchenmesser sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Senf und Limettenschale hinzufügen, mit Chilusalz und Muskatnuss würzen und alles gut mischen.

Aus der Fischmasse mit angefeuchteten Händen 8 gleich große Pflanzerl formen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Fischpflanzerl auf jeder Seite goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm halten.

Für den Zander Fenchel, Koriander, Pfeffer und Zimt in eine Gewürzmühle füllen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Zanderfilets auf der Hautseite einige Minuten goldbraun anbraten.

Dann wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Filets in der Nachhitze der Pfanne saftig

durchziehen lassen. Mit Chilisalز und den Gewürzen aus der Mühle würzen, warm halten.
Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Etwa 400 g Spinat in der Brühe erhitzen, die Sahne dazugießen und kurz köcheln lassen. Dann alles in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren und wieder in die Pfanne gießen.
Restliche ganze Spinatblätter, Knoblauch und Vanille dazugeben, alles einige Minuten ziehen lassen. Mit Chilisalز und Muskatnuss würzen, Vanille entfernen. Den Rahmspinat mittig auf vorgewärmte Teller verteilen. Strudel, Zanderfilets und Pflanzerl daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 10. Februar 2020