

# Gebackener Zander auf Rote-Bete-Soße mit Karotte

Für vier Personen

## Karotte:

200 g Karotten	30 g Butter	1 Scheibe Ingwer
1,47 l Geflügelbrühe, fettarm	3 g Gemüsegewürz	1 Prise Chilipulver, mild
1 Blatt Gelatine	3 g Agar Agar	Salz

## Rote Bete-Soße:

2 Knollen Rote Bete	1 Schalotte	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	1-2 TL Zucker	150 ml Rote Bete-Saft
2 Scheiben Ingwer	0,25 Rinde Zimt	1 EL Himbeeressig
1 TL Speisestärke	Kümmel, gemahlen	Salz

## Ingwer-Joghurt:

100 g Rahmjoghurt	4-6 Tropfen Ingwer-Einlegesaft	Ingwer, frisch
-------------------	--------------------------------	----------------

Salz

## Birnenspalten:

1 Birne, reif, fest	1-2 TL Puderzucker	1 EL Butter
---------------------	--------------------	-------------

## Gemüse:

4 Minifenchel	1 Bund Minimöhren	1 Rote Bete, klein, gekocht
1 EL Butter, kalt	Salz	

## Zander:

8 Zanderfilets, à ca. 70 g	50 g Mehl, doppelgriffig	2 Eier
50 g Weißbrotbrösel	Chilisalz, mild	Öl

## Anrichten:

Karottengrün

Karotte:

Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und bei milder Hitze in der Butter glasig anschwitzen. Mit 1300 Milliliter Brühe auffüllen, den geschälten Ingwer dazu geben und leicht köcheln lassen, bis nach 15 bis 20 Minuten die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Die Karotten mit dem Ingwer in einem Blitzhacker fein pürieren. 170 Milliliter Brühe mit dem Gemüsegewürz und einer Prise Chilipulver erhitzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Einwegpassiertuch oder ein geruchsfreies Passiertuch filtern. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 170 Gramm Karottenpüree mit der abgeseihten Brühe aufkochen lassen, das Agar Agar einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, die Gelatine ausdrücken, in die heiße Karottenmasse rühren, mit Salz abschmecken, in die vorbereiteten Silikon-Karotten- Formen füllen und abkühlen lassen. (circa 80 Gramm pro Form)

Rote Bete-Soße:

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen, Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, bis dieser leicht sämig bindet, durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen, abkühlen lassen.

Ingwerjoghurt:

Den Joghurt mit einigen Tropfen des frischen Ingwers und Ingwer-Einlegesaft verrühren und

salzen.

Birnenspalten:

Die Birne waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Birnenspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Gemüse garnitur:

Den Fenchel putzen, waschen und längs vierteln. Von den Karotten das Grün bis auf einen Zentimeter stutzen, die Karotten schälen. Fenchel und Karotten in Salzwasser gerade bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Fenchel und Karotten in ein bis zwei Teelöffel Butter erwärmen und salzen. Die Rote Bete in Spalten schneiden, in einen Teelöffel Butter erwärmen und salzen.

Zander:

Die Zanderfilets mit Chilisalzwürzen, in Mehl, verquirltem Ei und Weißbrotbröseln panieren und in einer Pfanne in fingerbreit Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Anrichten:

Den Ingwerjoghurt mit der Rote Bete-Soße mittig auf Tellern verteilen, je eine Karotte darauf legen, mit einigen Zweigen Karottengrün und dem glasierten Gemüse und den karamellisierten Birnenspalten garnieren und je zwei Zanderfiletstücke daneben legen.

Alfons Schuhbeck am 05. Oktober 2012