

Zander-File, Dashi-Sud, Edamame-Püree, Sake-Beurreblanc

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 100 g 4 EL Rapsöl Salz, Pfeffer

Für das Chili-Öl:

1 Bund Koriander 1 grüne scharfe Chili 80 ml Rapsöl
1 Prise Salz

Für das Edamamepüree:

250 g geschälte TK-Sojabohnenkerne 200 ml Gemüsefond 1 EL Butter
3 EL Dashi-Sud (s.u.) 1 Prise Salz

Für den Dashi-Sud:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 100 g Schweinebauch
2 Kombu-Algen 50 g Katsuobushi 1 rote scharfe Chilischote
1 EL helle Misopaste 1 TL dunkles geröst. Sesamöl 1 TL Mirin
1 EL trockenen Sake 1 TL Bergamottensaft 1 EL Rapsöl
Salz

Für den Sake-Beurre-blanc:

1 Bergamotte 1 Schalotte 50 ml Sake
20 ml Dashi (von oben) 10 ml Reisessig 2 EL Mirin
200 g kalte Butter 2 EL Sahne Salz

Für den Chip:

1 Blatt Nori-Alge $\frac{1}{2}$ TL Lakritzpulver $\frac{1}{2}$ TL Earl-Grey Tee
Öl Salz

Für die Garnitur:

50 g Enokipilze Lila Sango-Rettich-Kresse

Für den Fisch:

Den Zander waschen, trockentupfen, portionieren und die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke auf der Haut bei hoher, jedoch nicht maximaler Temperatur kross anbraten. Nach 3-4 Minuten Temperatur erneut reduzieren und den Fisch ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chili-Öl:

Koriander abrausen, trockenwedeln und mit der Haushaltsschere in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden und in einen Zerkleinerer geben. Chili-Schote, sowie Öl und Salz hinzufügen und 1-2 Minuten lang durchmischen.

Durch ein Sieb laufen lassen und das gewonnene grüne Gewürzöl beiseite stellen. Den Mixer nicht vollständig reinigen.

Für das Edamamepüree:

Edamame im Gemüsefond 5-10 Minuten garen, durch ein Sieb geben und im selben Mixer wie das Gewürzöl mit etwas Butter, Salz und 2-3 EL Dashi-Sud zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten. Das Püree in einen Spritzbeutel geben und im Wasserbad warm halten.

Für den Dashi-Sud:

Schalotte und Knoblauch abziehen und grob hacken. Und in 1 EL Rapsöl kurz anbraten. Nach 2 Minuten den Schweinebauch mitbraten. Nach weiteren 2 Minuten 400 ml Wasser aufgießen und 2 große Stücke Kombu-Alge sowie das Katsuobushi und eine Chilischote im Ganzen hinzufügen. Den Sud 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, durch ein Sieb geben und mit

Misopaste, Sesamöl, Mirin, Sake und Bergamottensaft verfeinern und ggf. mit Salz abschmecken.

Für den Sake-Beurre-blanc:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Sake und 1 EL Mirin und dem Reissessig in einen Topf geben und die Flüssigkeit bis auf 1/3 reduzieren.

50 ml Dashi (von oben) hinzugeben und ebenfalls reduzieren. Mit etwas Saft von der Bergamotte sowie Abrieb verfeinern. Nach 3 Minuten die Schalotte abseihen. Sauce mit der kalten Butter aufmontieren und mit etwas Salz abschmecken. In einer Siphonflasche aufschäumen und warmhalten. Sahne schlagen. Zu einem Teil der Beurre blanc 2 EL geschlagene Sahne geben und mit dem Pürierstab einen Schaum herstellen.

Für den Chip:

Earl-Grey im Mörser fein zerstoßen. Lakritz- und Earl-Grey-Pulver mit einer Prise Salz mischen. Einen Topf mit Öl erhitzen. Aus der Norialge zwei Stücke herausreißen, diese eine Minute im heißen Öl frittieren und mit der Gewürzmischung bestreuen.

Für die Garnitur:

Edamamepüree als Kreis auf den Teller aufspritzen und die Beurre Blanc hineingeben. Auf den Kreis das Zanderfilet ablegen und mit Salz und Bergamotte-Abrieb würzen. Außerhalb des Püreekreises den Sud aufgießen. Diesen mit den Spitzen der Enoki Pilze sowie mit der RettichKresse garnieren und Gewürztes Noriblatt großzügig mit dem ChiliKoriander-Öl beträufeln.

Den Nori Chip aufrecht in das Püree einstecken.

Caroline Ballmann am 03. April 2019