

Zander, Weißwein-Zitrus-Nage, Zuckerschoten, Erbsen-Creme

Für zwei Personen

Für den Zander:

1 dickes Zanderfilet, 200 g
100 g Butter

1 Zitrone
Erdnussöl

1 Limette
Meersalz

Für Creme, Zuckerschoten:

400 g TK Erbsen
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Minze
1 Prise Zucker

5 kleine junge Zuckerschoten
50 ml Gemüsefond
100 g Butter
Salz

1 Schalotte
100 g Crème fraîche
1 TL Xanthan

Für die Weißwein-Zitrus-Nage:

1 Schalotte
1 Zitrone
150 ml Gemüsefond
200 g Butter

25 ml Yuzu-Saft (100%)
100 ml trock. Weißwein
50 ml weißer Portwein
1 TL Maisstärke

1 Limette
50 ml franz. Wermut
200 ml Sahne

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze

Erbsenkresse

Für den Zander:

Für den Fisch eine Nussbutter zubereiten. Dafür die Butter in einem Topf erhitzen und bräunen. Durch ein Küchenpapier abseihen.

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Das dünne Ende vom Filet abschneiden und beiseite legen. Das restliche Filet von der Haut entfernen und den Fisch portionieren.

Das Filet etwas salzen und mit ein wenig Nussbutter im Beutel vakuumieren. Im Sous vide Becken bei 50 Grad 15-20 min garen. Das untere Ende vom Filet währenddessen auf der Hautseite knusprig in Öl braten. Danach die Haut abziehen und diese zu einem Chip langsam fertig braten. Zitrone und Limette abreiben und auspressen. Die restliche Nussbutter mit dem Zitronen- und Limettensaft sowie Abrieb abschmecken. Den Zander aus dem Sous vide Becken nehmen und vorsichtig auspacken. Mit der zitronigen Nussbutter einpinseln. Mit Meersalz würzen.

Für Erbsen-Minz-Creme, Zuckerschoten:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Erbsen in kochendem Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Ca. 2 EL Erbsen beiseitelegen. Die Zuckerschoten ebenfalls blanchieren und abschrecken.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und halbe Zehe hacken. In einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Erbsen dazugeben und kurz aufkochen lassen. Minze abbrausen und trockenwedeln, 2 EL hacken und mit in die Pfanne geben. Alles salzen und die Erbsen-Mischung in ein hohes Gefäß geben. 50 g Butter und Crème fraîche dazugeben und alles ganz fein mixen. Mit Salz und Zucker abschmecken und mit einer Messerspitze Xanthan binden. Anschließend mit einer Teigschaberkarte durch ein Sieb streichen. Die entstandene Creme in einen Spritzbeutel füllen und im Ofen warmhalten.

Vor dem Anrichten etwas Gemüsefond aufkochen, Butter dazugeben und die blanchierten 2 EL Erbsen und Zuckerschoten kurz darin aufkochen und salzen.

Für die Weißwein-Zitrus-Nage:

Schalotte abziehen, grob hacken und in etwas Butter kurz andünsten. Mit dem Weißwein, Wermut und Portwein ablöschen, danach aufkochen lassen und auf 1/3 reduzieren lassen. Gemüsefond dazugeben.

Limette und Zitrone abreiben und den Abrieb mit der Sahne zusammen zum Wein geben. Für

ein paar Minuten siedend ziehen lassen, danach die entstandene Nage durch ein Sieb passieren. Maisstärke mit dem Yuzu-Saft vermischen und die Nage damit abschmecken bzw. binden. Die Butter in Stücke schneiden und nach und nach mit dem Stabmixer unter die Weißwein-Sahne-Mischung montieren. Warmhalten und vor dem Anrichten schaumig aufmixen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Minzblättern garnieren und servieren.

Daniel Kohler am 20. Mai 2019