

Zander-Filet, Mango-Schaum, Sellerie-Püree, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 180 g Salz Pfeffer

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie 3 Kartoffeln 2 Schalotten
300 ml Milch 100 ml Sahne 1 EL Butter
1 Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Mangoschaum:

1 Mango $\frac{1}{2}$ Bund Dill 200 ml Milch
150 ml Sahne 150 ml Gemüsfond 2 EL Butter
Chili

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat 1 Orange 1 EL Honig
1 TL Senf 200 ml Sonnenblumenöl 20 ml weißer Balsamico
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

6 Kapern Öl

Für den Fisch:

Den Zander mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Auf der Hautseite scharf anbraten.

Für das Selleriepüree:

Schalotten abziehen, klein würfeln und in Butter anschwitzen. Sellerie und Kartoffeln schälen, würfeln und zu den Schalotten geben. Mit Milch und Sahne aufgießen und köcheln lassen. Sellerie und Kartoffeln fein pürieren, etwas Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Mangoschaum:

Mango schälen und kleinschneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter heiß werden lassen, Mango dazugeben und mit Milch, Fond und Sahne aufkochen. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Dill und Chili hinzugeben und köcheln lassen. Mangosud abgießen und mit einem Stück Butter schaumig aufschlagen.

Für den Salat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Öl, Balsamico, Senf, Honig und Saft von der Orange verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Wildkräutersalat mischen.

Für die Garnitur:

Öl in einem Topf erhitzen und Kapern darin frittieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sina Goldbeck am 27. Juni 2019