

Zander-Filet, Paprika-Creme, Kohlrabi, Chips, Croûtons

Für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets à 200 g	Butter	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	

Für die Paprikacreme:

1 gelbe Paprikaschote	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	2 EL Crème-fraîche	Weißwein
100 ml Gemüsefond	1 Prise Cayennepfeffer	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kohlrabi:

1 kleiner Kohlrabi	1 EL Butter	Salz
--------------------	-------------	------

Für die Süßkartoffel-Chips:

1 mittlere Süßkartoffel	Öl	Salz
-------------------------	----	------

Für die Croûtons:

½ Baguette	Butter	
------------	--------	--

Für die Garnitur:

Brunnenkresse	violetter Basilikum	
---------------	---------------------	--

Für den Zander:

Die Zanderfilets salzen und in Olivenöl mit Rosmarin zunächst auf der Hautseite, anschließend auf der Fleischseite ca. 6 Minuten glasig braten.

Kurz vor dem Anrichten etwas Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und die Filets mit der flüssigen Butter arrosieren.

Für die Paprikacreme:

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Minuten in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ansatz der Paprikacreme mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles fein pürieren und schließlich Crème fraîche unterrühren

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, in kleine Würfel schneiden, in heißem gesalzenem Wasser weich, aber noch etwas bissfest kochen. Abgießen und mit etwas Butter verfeinern. Mit einem Küchenbrenner etwas abflämmen und Röstaromen geben.

Für die Süßkartoffel-Chips:

Süßkartoffel schälen und mit einem Sparschäler einige Streifen hobeln. In ca. 160 Grad heißes Fett geben und kross frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Süßkartoffelchips salzen.

Für die Croûtons:

Baguette in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter goldbraun anrösten.

Für die Garnitur:

Gericht mit Brunnenkresse und Basilikum garnieren.

Dirk Köhler am 29. April 2024