Zander-Filet mit Erbsen-Minz-Risotto und Parmesanschaum

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	100 g TK-Erbesen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	150 g Parmesan	1 Liter Gemüsefond
100 ml Weißwein	1 Bund Minze	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Parmesanschaum:

1 Zitrone, Saft	30 g Parmesan	70 g Butter
20 ml Weißwein	Salz	weißer Pfeffer

Für den Zander:

2 Zanderfilets, à 150 g	1 Zitrone, Abrieb	30 g Butter
Olivenöl	1 Bund Thymian	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Risottoreis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und immer wieder mit Gemüsefond auffüllen.

Erbsen in Salzwasser blanchieren und 2/3 davon mit 100 ml Fond, Kurkuma und 4-5 Minzweigen pürieren. Ebenfalls zum Risotto geben.

Parmesan reiben und am Ende für eine cremige Konsistenz unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erbsen als Garnitur verwenden.

Für den Parmesanschaum:

Parmesan reiben. Butter gemeinsam mit Weißwein in einem Topf aufkochen und mit dem Parmesan abbinden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für den Zander:

Zanderfilets auf der Hautseite mehlieren und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern. Kurz vor Ende der Garzeit Thymian und Butter zum Aromatisieren in die Pfanne geben und den Zander immer wieder mit dem Fett übergießen. Das Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Stephan Braschke am 19. Mai 2025