

Zander mit Orangen, Senfkohl-Blätter und Waldpilz-Schaum

Für 2 Personen

350 g Zanderfilet	20 g Butter	Salz, weißer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	3 Senfkohl (Pak-Choi)	2 EL Olivenöl
4 Orangen	Piment-d'Espelette	

Für den Waldpilzschaum:

150 g gemischte Pilze	20 g Butter	120 ml Weißwein
1 Zweig Thymian	10 weiße Pfefferkörner	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	300 ml Geflügelfond	150g zerlassene Butter
2 Eier	1 Eigelb	Prise Salz
Salz, Pfeffer		8 Shiitake Pilze

Das Zanderfilet portionieren, von beiden Seiten in der Pfanne in Butter leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf einem Blech ca. 4 Minuten bei 70°C im Ofen warm stellen. Senfkohl putzen, in einzelne Blätter teilen, in 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Orangen schälen, filetieren und in Segmente teilen. Den Orangensaft dabei auffangen. Orangerfilets in 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Mit dem Mixstab kurz mixen, danach trocken einkochen. Für den Waldpilzschaum die Pilze sorgfältig putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf 20 g Butter bei mäßiger Hitze zerlassen und die Pilze darin anschwitzen bis sie zart sind. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Thymian, Pfefferkörner, Gewürznelke und Lorbeerblatt hinzufügen und mit 300 ml Geflügelfond angießen, so dass die Pilze vollständig bedeckt sind. Bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf 200 ml reduziert ist. Mit einem Mixstab leicht pürieren. Mit dem Stabmixer die Reduktion mit der zerlassenen Butter, den Eiern und Eigelb vermischen und glatt rühren. Mit Salz abschmecken und in den Sahnephon füllen. Den Siphon mit 2 N2O Kapseln aufladen und in einem Wasserbad warm stellen und auf 60°C erwärmen. Vor dem Anrichten schütteln. Die Shiitakepilze putzen, klein schneiden und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zander auf dem Teller anrichten. Pilze und Senfkohl um den Fisch setzen. Orangenconfit darauf verteilen. Pilzschaum in eine Schale spritzen und je 2 Nocken neben dem Fisch platzieren.

Jörg Sackmann am 28. Oktober 2014