

Zander-Filet, Pfifferlinge und Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 130 g	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
1 EL Sonnenblumenöl	Mehl	2 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer		

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten	1 Apfel	1 Zitrone, Saft, Abrieb
20 ml Sahne	50 ml Weißwein	100 ml Apfelsaft
50 g kalte Butter	Butter	

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge	1 Sch. Kochschinken	1 Frühlingszwiebel
1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Püree:

2 m.-große Pastinaken	80 g Crème-fraîche	250 ml Geflügelfond
3 Zwg. Petersilie	Muskatnuss	

Für den Fisch:

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mehlieren. In Sonnenblumenöl mit Thymian, Knoblauch und Butter auf der Hautseite kross braten, einmal wenden und noch glasig anrichten.

Für die Beurre blanc:

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Apfel entkernen und mit Schale ebenfalls kleinschneiden. Beides in Butter farblos anschwitzen. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Weißwein und Apfelsaft auffüllen und ca.

15 Minuten köcheln lassen. Wenn alle Zutaten weich sind, mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren. Den Sud vor dem Servieren mit etwas Sahne und kalter Butter aufmixen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen. Die geputzten Pfifferlinge scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl zufügen.

Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Kochschinken fein würfeln.

Vor dem Servieren die fein geschnittene Frühlingszwiebel und den fein gewürfelten Kochschinken unterheben.

Für das Püree:

Pastinaken schälen, kleinschneiden und in Geflügelfond sehr weich kochen. Abgießene und die weichen Pastinakenstücke mit Crème fraîche pürieren. Petersilie hacken. Das Püree mit gehackter Petersilie verfeinern und mit Muskatnuss abschmecken.

Mario Kotaska am 18. September 2026