Zanderfilet mit
Rhabarber-Sternanis-Creme & Blumenkohlcreme
und Kräuterseitling

Zutaten für 4 Personen:

Zanderfilet:

600 g Zanderfilet
60 g Butter
Zitronenöl, Salz, Limonenblätter, Zitronensaft

Rhabarber-Sternanis-Creme:

1 Stange Rhabarber
30 g Himbeeren
Mark von ¼ Vanilleschote
1 Sternanis
50 ml Apfelsaft
0,7 g Agar-Agar
Salz/Pfeffer

Gegarter Rhabarber:

1-2 Stangen Rhabarber
½ Zimtstange
100 ml ungesüßter Himbeersaft
5 g flüssiger Honig
Salz

Blumenkohlcreme:

½ Kopf Blumenkohl
80 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsebrühe
20 ml Batida de Coco
1 unbehandelte Limette
Salz/Pfeffer

Als Garnitur:

Blumenkohlröschen
Kräuterseitling

Im ersten Schritt wird die Haut des Zanderfilets abgezogen und in vier gleich große Stücke geschnitten. Anschließend die Haut in einer Pfanne zwischen zwei Lagen Backpapier und einem leeren Kochtopf, welcher zum Beschweren dient, kross und goldbraun braten. Für die Marinade des Fischfilets 60 Gramm Butter in eine erhöhte Pfanne geben, aufschäumen lassen und so lange schwenken bis eine leicht braune Butter entstanden ist. Dann die Limonenblätter hinzugeben, salzen, mit Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb gießen. Wenn die Flüssigkeit leicht abgekühlt ist, zu dem Zander geben und vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad des fusionchef 16 Minuten bei 56 °C Sous Vide garen.

Für die Rhabarber-Sternanis-Creme wird eine Rhabarberstange geschält und in Stücke geschnitten. Anschließend den Rhabarber mit Himbeeren, Vanillemark, Sternanis und 50 ml Apfelsaft in einem Topf zugedeckt weichkochen lassen. Danach den Sternanis entfernen und den Topfinhalt mit einem Pürierstab zu einer feinen Mousse mixen. Das Agar-Agar zur Bindung zugeben und nochmals fein mixen. Die Creme abschmecken und in eine Kunststoffspritzflasche füllen.

Für den gegarten Rhabarber wird zunächst eine Rhabarberstange in ca. 6 cm lange Stücke geschnitten und geschält. Zusammen mit einer halben Zimtstange, ungesüßtem Himbeersaft, Honig und einer Prise Salz wird der Rhabarber in einem Vakuumbeutel für 9 Minuten bei 80° C gegart. Anschließend in Eiswasser abkühlen und kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne erhitzen.

Für die Blumenkohlcreme werden größere Röschen vom Blumenkohl mit Kokosmilch, Gemüsebrühe und Batida de Coco in einen Topf geben. Die Schale einer unbehandelten Limette fein reiben und den Saft auspressen, welcher für später zum Abschmecken benötigt wird. Den Abrieb mit in den Topf geben, den Blumenkohl weichkochen, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Kleine Blumenkohlröschen scharf in Butter anbraten und mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Kräuterseitling in Scheiben schneiden, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss wird die Blumenkohlcreme mittig auf einem Teller platziert und ein gegartes Rhabarberstück hinzugegeben. Den Zander aus dem Vacuumbeutel nehmen, kurz in Butter schwenken und anschließend auf dem Rhabarber anrichten. Die Blumenkohlröschen verteilen und zwei Scheiben Kräuterseitling an den Zander anlegen. Ein paar Tupfer von der Rhabarber-Sternanis-Creme auf den Teller spritzen. Zu guter Letzt mit dem Zanderchip, Dill und Sprossen garnieren.

Kelheim
Schmankerl
Wochen
23. April - 7. Mai