

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juli 2021 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Daniela Darr

Zander mit Brotkruste und Rote-Bete-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 mittelgroße vorgegarte Rote Bete
½ Birne
½ Bund Lauchzwiebeln
50 g Butter
75 ml Gemüsefond
2 EL Rotweinessig
½ TL Dijonsenf
3 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Mildes Chilisalz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Rote Bete halbieren und in Scheiben hobeln. Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 1 Minute bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Braune Butter in einer Pfanne herstellen und die Birnenspalten darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Die Frühlingszwiebeln hinzufügen, kurz mitbraten und mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond mit Essig, Senf und Olivenöl mischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Rote Bete untermischen und einige Minuten ziehen lassen. Nach Belieben nachwürzen.

Für den Zander:

2 Zanderfilets, à 100 g, ohne Haut
½ Baguette
50 g Butter
2 Zweige Thymian
Mildes Chilisalz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vom Baguette 4 dünne Scheiben herunterschneiden. Zanderfilets waschen und trockentupfen und evtl. noch Gräten herauszupfen. Auf der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen und leicht überlappend mit je 2 Brotscheiben belegen. Butter in einer Pfanne zu brauner Butter werden lassen und die Zanderfilets mit der Brotseite nach unten bei milder Hitze darin goldbraun braten. Die andere Fischseite salzen, den Fisch wenden und je 1 Zweig Thymian unter die Filets legen. Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch in der Resthitze glasig ziehen lassen.

Mit Chilisalz würzen, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Fleur de Sel

Gericht mit Fleur de Sel würzen.

Rote Bete mit Birnenspalten und Lauchzwiebeln auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Zanderfilets mit der Brotkruste nach oben darauf anrichten, mit etwas Fleur de Sel bestreuen und servieren.