

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2021** ▪  
**Tagesmotto „Unterirdisch“ mit Björn Freitag**



Tina Rass

**Topinambur-Variation mit gebratenem Zanderfilet und kalter Gurken-Avocado-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Tatar:** Die Zitrone halbieren, auspressen und 20 ml Saft auffangen. Topinambur für das Tatar schälen, in Fond mit 20 ml Zitronensaft knackig kochen und danach in feine Würfel schneiden.  
 250 g Topinambur  
 1 Zitrone  
 300 ml Geflügelfond

**Für die Sauce:** Zitrone waschen, trockentupfen und Schale einer Hälfte abreiben. Zitrone halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Topinambur schälen, klein schneiden und mit Kokosmilch, Fond und Ras el Hanout sehr weich kochen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb- und Saft abschmecken.  
 100 g Topinambur  
 ½ Zitrone  
 50 ml Kokosmilch  
 300 ml Gemüsefond  
 1 Msp. Ras el Hanout  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Chips:** Topinambur für die Chips auf der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden. Diese in 150 Grad heißem Erdnussöl frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtrocknen und leicht salzen.  
 1 Topinambur  
 200 ml Erdnussöl  
 Salz, aus der Mühle

**Für den Zander:** Zanderfilet waschen, trockentupfen, parieren und kühl stellen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.  
 250 g Zanderfilet, mit Haut  
 10 g Butter  
 2 cl Olivenöl  
 2 Zweige Thymian  
 Piment  
 Fleur de Sel  
 Zanderfilet mit dem Thymian im heißen Butter-Öl-Gemisch auf der Hautseite knusprig braten. Kurz wenden, aus der Pfanne nehmen und mit Fleur de Sel und Piment abschmecken.



Zander sollte laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet **FAO 05 Europäische Binnengewässer (MSC)** stammen, um ihn guten Gewissens essen zu können.

**Für die Sauce:** Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Gurke schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Avocado halbieren, entkernen und klein schneiden. Meerrettich schälen, reiben und 1 TL auffangen. Gurke, Avocado, Meerrettich, Dill, Limettensaft und Buttermilch in den Mixer geben und kurz durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 150 g Salatgurke  
 50 g Avocado  
 ½ Limette  
 2-3 Stiele Dill  
 1 TL geriebener frischer Meerrettich  
 150 ml Buttermilch  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer

**Für die Garnitur:** Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Apfel waschen, trockentupfen und Spalten runterschneiden. Klee putzen.  
15 g Haselnüsse geröstet  
1 Apfel für Apfelspalten  
10 g Sauerklee

Das feingeschnittene Topinambur-Tatar mit der Creme anmachen. Aber nur so viel Creme dazugeben, sodass eine leichte Bindung des Tatars entsteht. Nochmals mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Tatar mit dem Zanderfilet, dem Gurkenschau und Apfelspalten, Sauerklee und Haselnüssen garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.