

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2022 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Terrine von Zander und Garnele im Lauchmantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Terrine:

300 g Zanderfilet, ohne Haut
4 große, küchenfertige Garnelen
1 Stange Porree
1 Ei
50 ml Sahne
4 cl Wermut
Salz, aus der Mühle

Das Zanderfilet klein schneiden und in einen Standmixer geben. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb anderweitig verwenden. Eiweiß zum Fisch geben und zu einer Masse mixen. Sahne und Wermut hinzugeben und kurz mixen. Porree waschen und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Weiße Hüllblätter in schwach gesalzenem Wasser ca. 5-8 Minuten leicht blanchieren. Einzelne Blätter nebeneinander auf Klarsichtfolie auslegen. Fischmasse auf Lauchblätter geben. Die Garnelen nebeneinander auf Fischmasse verteilen, zu einer Rolle rollen und Enden verschließen. Terrine in einem Dampfbad bei 80 Grad garen. Rolle anschließend abkühlen lassen.



Um Zander bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut WWF aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Mai 2022): Dänemark, Deutschland, Niederlande, (Aquakultur) gefangen in geschlossener Kreislaufanlage.

Für den Dip:

5 grüne, entsteinte Oliven
1 Zitrone, davon Saft
3 EL Schmand
2 Zweige Kerbel
2 EL grober Senf
Salz, aus der Mühle

Oliven fein schneiden. Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Schmand mit Oliven, Kerbel und Senf mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Klarsichtfolie von Terrine entfernen und Terrine in gleichmäßige Stücke schneiden. Stücke auf einem Teller anrichten und den Dip dazugeben. Mit Kerbel garnieren.