

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. März 2019** ▪  
**Finalgericht von Johann Lafer**



**Krosser Zander mit Champagner-Schaum und Lauch-Fregolasotto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Zander:**

1 Zanderfilet mit Haut à 400 g  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Zweige Thymian  
 50 g Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Meersalz, zum Würzen

Das Zanderfilet in die gewünschte Portionsgröße schneiden. Die Filets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne mit Öl legen. Den Fisch bei mittlerer Hitze kross braten. Thymian, angedrückten Knoblauch und Butter dazugeben und den Butterschaum mit einem Löffel über den Fisch geben.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen, mit Salz würzen und servieren.

**Für das Lauch-Fregolasotto:**

100 g Fregola Sarda  
 1 Lauch  
 50 g Butter  
 250 ml Geflügelfond  
 50 g Parmesan, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fregola-Sarda-Perlen in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anbraten. Erwärmten Geflügelfond nach und nach angießen.

Den Lauch waschen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Lauchwürfel unter das fertige Risotto rühren und mit Parmesan cremig binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Schaum:**

100 ml Champagner  
 1 Zwiebel  
 1 Zitrone, davon 1 EL Saft  
 200 ml Fischfond  
 3 EL Crème fraîche  
 100 g Butter  
 ¼ TL Cayennepfeffer  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit Champagner ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Die Sauce leicht einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die übrige Butter und Crème fraîche mit einem Stabmixer einarbeiten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Alex:**

¼ TL Sojalecithin, 30 g Sahne

Mit Sojalecithin mixte Alex die Sauce kräftig auf und wollte so ein schöneres Schaumergebnis erzielen. Die Sahne nahm er zu gleichen Teilen zur Abrundung des Risottos und der Sauce

**Zusatzzutaten von Claudia:**

1 EL getrocknete Steinpilze, 3 Zweige Rosmarin

Den Rosmarin gab Claudia zusätzlich in die Bratpfanne zum Fisch, sodass dieser weitere Aromen annehmen konnte. Mit den Einweichwasser der Steinpilze verfeinerte sie ihr Risotto.