

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2019** ▪
"Rüben" mit Johann Lafer



Alexander Schöpe

Zweierlei von der Steckrübe:

Ragout und Püree mit gebratenem Zander und Rote-Bete-Jus

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

- 1 Zanderfilet mit Haut à 280 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Butter
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Zanderfilet halbieren und leicht salzen. Fisch auf der Hautseite in die kalte Pfanne mit Öl geben und erhitzen. Auf der Haut bei mittlerer Hitze kross braten.

Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Butter in einem Topf erwärmen und löffelweise über den Fisch geben.

Zander kurz vor Ende der Garzeit umdrehen und ziehen lassen.

Für das Püree und Ragout:

- 1 Steckrübe
- 1 Kohlrabi
- 1 Zitrone
- 1 Schalotte
- 50 g Parmesan
- 50 g Butter
- 50 ml Sahne
- 1 EL Mehl
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsfond
- 2 Zweige Thymian
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Steckrübe und Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Kurz im kochenden Wasser blanchieren.

Die Hälfte des Gemüses weiter kochen lassen, die andere Hälfte abgießen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Schalotte abziehen, würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit etwas Mehl bestäuben, mit Fond und Weißwein ablöschen. Thymian dazugeben und sämig einkochen lassen.

Die übrige Hälfte mit dem Kartoffelstampfer oder einem Mixer fein pürieren. Butter kräftig unterrühren.

Für den Jus:

- 100 ml Rote-Bete-Saft
- 1 Prise Zucker

Rote Bete Saft in einen Topf geben und stark einkochen lassen. Nach dem Einkochen mit etwas Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

- ½ Knolle rohe Rote Bete
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Dünne Scheiben von der Rote Bete abschneiden und in Öl kross ausbacken.

Als Garnitur auf das Püree legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.