

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2020** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Bisrat John

Gebratener Zander mit Erbsencreme, Pfifferlingen und aufgeschäumter Weißweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
 400 g Zanderfilet, mit Haut
 1 Stück Butter
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander waschen, trockentupfen und im Olivenöl auf der Hautseite ca. 4 Minuten anbraten. Hitze reduzieren. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Rosmarin und Thymian zum Zander geben. Zander auf der Fleischseite fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



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

(Stand: Januar 2020)

Für die Erbsencreme:
 300 g TK-Erbesen
 1 Schalotte
 100 ml Sahne
 ½ EL Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle

Erbesen kurz blanchieren. Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Alles zusammen mit den Erbsen in einen Mixer geben und aufmixen. Mit Salz abschmecken.

Für die Pfifferlinge:
 150 g TK-Erbesen
 150 g Pfifferlinge
 ½ Bund Schnittlauch
 Gemüsefond, zum Ablöschen
 1 EL Butter, zum Anschwitzen
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen. Erbsen und Pfifferlinge in Butter anschwitzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Gemüsefond zugießen, leicht reduzieren lassen und mit Salz, Zucker und Schnittlauch abschmecken.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und klein schneiden. Estragon abbrausen,
1 Schalotte trockenwedeln und fein schneiden. Schalotte und Estragon in etwas
1 EL kalte Butter Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.
50 ml Sahne Fischfond und Sahne zugeben und aufkochen. Die restliche Butter
200 ml Fischfond untermixen.
150 ml Riesling
2 Zweige Estragon



Wenn man einen Schaum macht und dafür mit Weißwein- oder Sahnesaucen arbeitet, muss man darauf achten, dass man diese nur einmal aufkocht und danach nicht länger kochen lässt. Zum einen verhindert man so das Ausflocken der Sahne, zum Anderen zerstört man so auch das Protein nicht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.