

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2022** ▪
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Robin Pietsch



Christian Schimitzek

**Ravioli mit Zanderfüllung, Erbsen-Minz-Püree und
Buttermilch-Beurre-blanc**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Semola di grano duro
 100 g Weizenmehl
 2 Eier
 1 Prise Salz

Die Eier mit Salz verquirlen. Mit den Knethaken das Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Klarsichtfolie wickeln und kurz ruhen lassen. Nun mit einem Nudelholz oder einer Küchenmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Füllung:

500 g Zanderfilet, ohne Haut
 1-2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon Abrieb
 1 EL cremiger Frischkäse
 50 ml Weißwein
 1 Zweig Thymian
 3 Pimentkörner
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotten abziehen, beides fein schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zander in einer Pfanne im Olivenöl zusammen mit Knoblauch, Schalotten, Pimentkörnern und Thymian kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Fisch aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben und zerpuffen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zerpufften Zander mit Zitronenabrieb, Frischkäse, Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse in kleinen Häufchen auf die Teigbahnen geben, ausstechen und formen. Die Ravioli im kochenden Salzwasser für ca. 2 Minuten garen, abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter arosieren.



Laut WWF ist der **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage)
- 1. Wahl: Peipsi See (Estland/Russland) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz (Wildfang: Handleinen-Angelleinen)

Für das Erbsen-Minz-Püree:

450 g gefrorene TK-Erbsen
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft
1 EL Butter
2-3 EL Crème fraîche
100 ml Gemüsefond
2-3 Zweige Minze
1 Msp. Xanthan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butter kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen. Erbsen hinzugeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und 2 EL hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Erbsen und Knoblauch gemeinsam mit der Minze und Xanthan in einen Standmixer geben und gut mixen. Mit Crème fraîche verfeinern. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Buttermilch-Beurre-blanc:

150 g Schalotten
1 Zitrone
200 g kalte Butter
50 ml Buttermilch
4 EL Crème fraîche
150 ml Weißwein
Weißer Balsamicoessig, zum
Abschmecken
1 Msp. Piment d'Espelette
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren, auspressen und etwas Saft auffangen. Kalte Butter in Würfel schneiden. Schalotten mit Weißwein und Zucker einkochen und langsam nach und nach die kalten Butterwürfel und die Buttermilch mit dem Stabmixer einarbeiten. Mit Crème fraîche verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico, Piment d'Espelette und etwas Zitronensaft abschmecken. Schließlich durch ein feines Sieb passieren.

Für die Garnitur:

Bunte, essbare Blüten
Kerbel
Fenchelkraut

Gericht mit Blüten, Kerbel und Fenchelkraut garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.