▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2020 ▪
Warenkorb „Zander, Spitzkohl, Meerrettich“ mit Mario Kotaska

Cornelia Poletto

Zander mit karamellisierter Spitzkohl-Lasagne und Meerrettich-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
180 g Zanderfilet, mit Haut
5 cm Ingwer
Butter, zum Braten
4 Zweige Thymian
Mehl, zum Mehlieren
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen, Haut einritzen und mehlieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Zander in einer Pfanne mit Olivenöl, einer Scheibe Ingwer und Thymian auf der Hautseite kross anbraten. Eine Flocke Butter hinzugeben und den Fisch mit zerlassener Butter nappieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Lasagne:
50 g rote Linsen
5 Spitzkohlblätter
3 Lauchzwiebeln
2 EL Butter
5 cm Ingwer
1 EL Honig
2 Zweige Thymian
2 Zweige Dill
Weißer Balsamicoessig, zum Ablöschen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Spitzkohl putzen, Blätter ablösen und mithilfe eines Anrichterings kleine Kreise ausstechen. Spitzkohlkreise in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Ingwer waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Ingwer und Linsen in Salzwasser garen. Abgießen, gut abtropfen lassen und Ingwer entfernen. Zwiebeln putzen, Strunk entfernen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen, dann die Linsen hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Honig mit Butter in einer Pfanne karamellisieren, Thymian hinzugeben und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Spitzkohlblättchen hineingeben.

Spitzkohlblätter und Linsen abwechselnd auf den Teller geben und eine kleine Lasagne stapeln.

Dill abbrausen, trockenwedeln und die Lasagne damit garnieren.

Für die Kartoffeln:
2 Kartoffeln
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln mit Thymian in Öl gleichmäßig goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
2 EL frischer Meerrettich
1 Limette
1 EL Butter
100 ml Sahne
2 cl Wermut
50 ml Fischfond
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf auslassen und eine Nussbutter herstellen. Limette schälen und filetieren. Zur Butter geben und schwenken. Lorbeerblätter abzupfen hinzugeben. Mit Wermut ablöschen, dann Fischfond und 50 ml Sahne angießen und reduzieren. Sauce durch ein Sieb passieren. Meerrettich schälen und reiben. Sauce mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Sahne schlagen, zur Sauce geben und diese schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.