

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. August 2020** ▪  
**Warenkorb „Zanderfilet, Belugalinsen, Schafskäse“ mit Mario Kotaska**



**Franz-Xaver Zeller**

**Ceviche vom Zander mit gebackenem Schafskäse und süßem Belugalinsen-Mus**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Ceviche:**

300 g Zanderfilet, ohne Haut  
 2 rote Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Orange  
 4 Limetten  
 1 TL Honig  
 50 ml Olivenöl  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Stück Ingwer  
 Chili, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Zanderfilet abbrausen und trockentupfen. 80 g des Zanders abschneiden, würfeln und salzen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen. Beides hinzufügen. Limetten und Orange halbieren, Saft auspressen und dazugeben. Zwiebeln abziehen und halbieren. Knoblauch abziehen und andrücken. Chili aus der Mühle, Honig, Knoblauch und ½ Zwiebel hinzugeben. Alle Zutaten im Mixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit auffangen.

Rest des Zanderfilets in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die pürierte Sauce über den Fisch geben und einmassieren. Zwiebel abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebelstreifen und Petersilie zum Fisch geben und untermischen. Gegebenenfalls etwas Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Belugalinsen-Mus:**

200 g Belugalinsen  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone  
 1 Limette  
 1 Orange  
 1 kleines Stück Ingwer  
 Etwas Kokosmilch  
 1 TL Honig  
 Neutrales Öl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Chili, aus der Mühle  
 Café de Paris Gewürz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Belugalinsen in leicht gesalzenem Wasser ca. 20-25 Minuten kochen. Abschütten und mit kaltem Wasser abbrausen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. In einen Mixer geben und mit Knoblauch, Zitronen-, Limetten- und Orangensaft, Ingwer, Kokosmilch, Honig, Zucker, Chili, Café de Paris, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Mus mixen. Durch ein feines Sieb streichen.

**Für den gebackenen Schafskäse:**

200 g Schafskäse  
 1 EL Paniermehl  
 1 EL Mehl  
 1 Ei  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Schafskäse aus der Salzlacke nehmen und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden. In leicht gesalzenem Mehl, Petersilie, Ei und Paniermehl panieren und im heißen Fett goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.