

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 19. Dezember 2018 ▪  
Warenkorb mit Alexander Kumptner

**Warenkorb**

Zander	Strudelteig	frz. Wermut
Perlgraupen	glatte Petersilie	getrocknete Cranberrys
bunte Bete	Pekannüsse	Currypulver
Rosenkohl	Bresaola	



Heike Heinze

**Gebratener Zander auf Perlgraupen-Risotto mit Rosenkohl und Senf-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Zander:**

2 Zanderfilets à 120 g mit Haut  
1 Limette  
2 EL Mehl  
3 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht bemehlen. Butter in Pfanne erhitzen und scharf von der Hautseite anbraten. Kurz wenden, dann von der Platte nehmen und ziehen lassen. Limette vierteln und etwas Saft über dem Fisch ausdrücken.

**Für das Perlgraupenrisotto:**

100 g Perlgraupen  
1 Schalotten  
1 Zitrone  
100 ml Weißwein  
750 ml Gemüsefond  
100 g Butter  
2 EL Zucker  
6 Pekannüsse  
50 getrocknete Cranberries  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. In Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Perlgraupen dazu geben und mit erwärmtem Gemüsefond aufgießen. Vorgang wiederholen, bis Graupen gar sind. Butter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucker in Pfanne karamellisieren und Pekannüsse durch Karamell ziehen. Cranberries grob hacken. Beides unter das Risotto geben.

Abrieb

**Für den Rosenkohl:**

100 g Rosenkohl  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl waschen, putzen und Blätter abzupfen. In gesalzenem Wasser blanchieren, anschließend abschrecken. Butter in Pfanne erhitzen und Rosenkohl durch Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Senf-Sauce:** Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Butter anschwitzen und mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Einreduzieren und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden.

6 EL mittelscharfer Senf  
1 Schalotte  
500 ml Gemüsefond  
50 g Butter  
500 ml Sahne  
2 EL Speisestärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.