▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2022 ▪
Tagesmotto „Nach Mamas Art“ mit Nelson Müller

Maria Hertzenberg

Zander mit Weißweinschaum, Sellerie-Kartoffelpüree, Weintrauben-Sauerkraut und Rote-Bete-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für Sellerie-Kartoffelpüree:
200 g Knollensellerie
200 g mehligkochende Kartoffeln
20 g Butter
125 ml Milch
1 TL Spirulina-Pulver
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Sellerieknolle waschen, schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit einem Schneebesen Butter und Milch unterschlagen. Rosmarin klein hacken und ca. 1 TL in das Püree geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen großen Esslöffel des Pürees abnehmen mit Spirulina-Pulver vermengen und das wieder unter das Püree geben und leicht vermischen.

Für den Weißweinschaum:
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
1 TL Senf
100 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin
2 TL Soja-Lecithin
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Öl anbraten. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten hinzugeben, zusammen aufkochen und ziehen lassen. Den Rosmarinzweig und die Knoblauchzehe entfernen und etwas Pfeffer und Salz und Senf dazugeben. Soja-Lecithin unterheben. Alles mit einem Pürierstab aufschäumen und mit einem Löffel anrichten.

Für den Zander:
2 Zanderfilets, à 150-200 g, mit Haut
4 Scheiben Schinken
1 EL Butter
2 Zweige Queller
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zander salzen, die Haut mit Schinken belegen pfeffern und in Mehl wenden. Öl und Butter in eine Pfanne geben und Fisch darin anbraten und im Ofen anschließend fertig garen.

Queller in kochendes Wasser geben und abtropfen lassen.

Für das Sauerkraut:
200 g Weinsauerkraut
150 Weintrauben
1 Zwiebel
¾ Becher Schmand
100 ml trockenen Weißwein
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren dazu geben und kurz köcheln lassen. Das Sauerkraut dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, Schmand dazugeben und ca. 5 Minuten vor dem Servieren die Weintrauben dazu geben, nochmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping:
1 rohe rote Bete Knolle
2 EL Speisestärke
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Rote Bete schälen, in Juliennestreifen schneiden, in Speisestärke wenden und dann in das heiße Öl geben und ca. 3 Minuten frittieren und salzen. Am Ende auf den Fisch geben.

Für die Garnitur:
Einige Rettichsprossen

Gericht mit Rettichsprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.