▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2021 ▪
Jahresfinale ▪ "Texturen" mit Nelson Müller

Mona Hiermaier

Zander mit Sellerie-Schuppen, Safran-Muschel-Ragout, Selleriepüree, falschem Basilikum-Kaviar und Fischhaut-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander und Chip:
2 Zanderfilets à 150 g, mit Haut
1 Stange Staudensellerie
50 g Butter
50 ml kalte Sahne
100 ml Fischfond
1 Zitrone, Saft & Zeste
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zander von der Haut lösen und die Haut in einer Pfanne knusprig ausbacken. Dabei mit einem Topf beschweren, damit sie sich nicht wölbt. Zander salzen und pfeffern. Eine Fischfarce aus ein paar Zanderabschnitten und eiskalter Sahne herstellen und dünn auf den Zander streichen. Dafür 50 g Zander in kleine Würfel schneiden und zusammen mit kalter Sahne, Salz und Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben. Staudensellerie hauchdünn hobeln und kurz im Wasser blanchieren. Farce auf den Zander gegeben und die Sellerieschuppen darauf Schuppenartig drapieren. Das Ganze in eine ofenfeste Form geben und mit Hilfe eines Pinsels mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Zitronenabrieb und Zucker bestreuen. Fischfond dazu gießen und Fisch im vorgeheizten Ofen für 7-8 Minuten garen.

PROFI TIPP

Um **Zander** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen und MSC-zertifiziert sein. (Stand: Januar 2020)

Für das Safran-Muschel-Ragout:
1 kg Miesmuscheln
1 Staudensellerie
1 Stange Lauch
150 g Möhren
1 Fenchelknolle
100 g Schalotte
1 rote Chilischote
20 g Butter
250 ml Schlagsahne
250 ml Weißwein
Speisestärke, zum Binden
0,1 g Safranfäden
Olivenöl, zum Braten
Fleur de Sel Flocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend entbarten und säubern.

Sellerie putzen und pro Person eine halbe Stange in feine Würfel schneiden. Chili von Scheidewänden trennen und Kerne entfernen. Rest des Selleries, Schalotten, Möhren, Lauch, Chili und Fenchel grob würfeln und in heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anschwitzen. Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen. Danach den Muschelsud durch ein mit Küchenpapier oder ein Baumwolltuch ausgelegtes Sieb abgießen (in einem Behälter auffangen) und bei den restlichen abgekühlten Muscheln das Fleisch aus der Schale auslösen. Gemüse in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Butter dazugeben. Muschel Fond dazu geben und zur Hälfte reduzieren lassen, mit Sahne auffüllen und ca. 10 Minuten cremig einkochen. Safranfäden zugeben, den Topf vom Herd ziehen und die Muscheln in der Sauce aufwärmen. Mit Fleur de Sel, Safran und Pfeffer würzen. Ggf. mit Speisestärke andicken.

Für das Selleriepüree:
400 g Knollensellerie
200 ml Sahne
150 g Butter
1 EL Pflanzenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Pflanzenöl geben und salzen. Mit Wasser auffüllen und mit einem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich schmoren. Hin und wieder einmal umrühren. Sobald der Sellerie weich ist in den Standmixer geben, Sahne hinzufügen und zerkleinern. Selleriepüree danach mit Meersalz, weißem Pfeffer, Zucker, Muskat und Butter abschmecken. Das Ganze nochmals mixen und warm stellen. Zum Schluss in einen Spritzbeutel füllen.

Für den falschen Basilikum-Kaviar:
120 g Basilikum
10 g Agar-Agar
980 ml Gemüsefond
500 ml Rapsöl
Eiswasser

Basilikum abbrausen, zupfen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Basilikumblätter in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und in einem Mixer fein pürieren. Agar-Agar in den kalten Gemüsefond einrühren. Fond wieder aufkochen und anschließend bei kleiner Hitze eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und das Basilikumpüree untermischen. Rapsöl in einer Schüssel ins Eiswasserbad stellen. Basilikumfond in Spritzflaschen füllen und tropfenweise in das kalte Öl einfließen lassen. Den entstandenen Kaviar mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.