

Zander-Filet, Wurzel-Sud, Erbsen-Püree, Thai-Spargel

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 dicke Zanderfilets

Salz

Für den Sud:

500 g Wurzelgemüse

1-2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

150 g Butter

100 ml Sahne

500 ml Weißwein

500 ml Gemüsfond

500 ml Fischfond

3-4 Zweige Petersilie

3-4 Zweige Liebstöckel

2-3 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

500 g TK-Erbsen

1-2 mehligk. Kartoffeln

1 Zitrone, Abrieb, Saft

2 EL Butter

100 ml Sahne

Muskatnuss

Zucker

Salz

Pfeffer

Für den Spargel:

50 g Thaispargel

1 EL Butter

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Nudeln:

2 Eier

125 g Semola

75 g Mehl, 00

1 Prise Salz

Für die Ricotta-Parmesan-Fülle:

1 Zitrone, Saft, Abrieb

250 g Ricotta Cremosa

100 g Parmesan

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für das Öl:

1 Bund Basilikum

200 ml Rapsöl

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

10 g Lachskaviar

essbare Blüten

Erbsensprossen

Für den Fisch:

Den Fisch waschen, trockentupfen und putzen. Mit Salz würzen.

Für den Sud:

Gemüse und Schalotten schälen, putzen bzw. abziehen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken.

Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Mit dem Gemüse- und Fischfond aufgießen und das geschnittene Gemüse, Lorbeerblätter, Petersilie sowie Liebstöckel hinzufügen und kurz köcheln lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Danach alles passieren und den Sud auffangen. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab kurz aufmischen. Topf beiseitestellen und das Fischfilet zum Garziehen kurz in den Sud geben.

Für das Erbsenpüree:

In einem Topf die Erbsen mit Butter und ein wenig Wasser weich dünsten. Kartoffel schälen, klein schneiden und ebenfalls weich dünsten.

Erbsen und Kartoffeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Sahne

zugeben. Alles mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Püree mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Spargel:

Spargel waschen und kurz in einer Pfanne in etwas Öl und Butter bissfest braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nudeln:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und kreisförmig ausstechen. Kreise bis zur Mitte einschneiden, dann zu kleinen Tüten formen. Pasta-Tüten in Salzwasser al dente garen, aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Für die Ricotta-Parmesan-Fülle:

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben. Ricotta in eine Schüssel geben, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb zugeben und glattrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

Stiele entfernen, Blätter in ein hohes Gefäß geben, mit Öl auf mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Lachskaviar, Blüten und Sprossen als Garnitur verwenden.

David Kruselburger am 13. Oktober 2025