

| Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2017 |
Finalgericht von Björn Freitag



Finalgericht von Björn Freitag

Zander mit lila Senf-Sauce, Zucchini-Gitter und Zartweizen-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Zartweizen (Ebly)
 1 weiße Zwiebel
 1 große grüne Zucchini
 30 g Parmesan
 4 EL Butter
 1 EL Crème fraîche
 80 ml Gemüsefond
 1 Muskatnuss (Abrieb)
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen, von den Enden entfernen und mit einem Sparschäler in etwa 2-3 cm breite Streifen schälen. Die Scheiben in ausreichend kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen, kurz im Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und anschließend in einer Pfanne mit 1 EL Butter vermengen. Die warmen Zucchinistreifen zum Anrichten mit der grünen Seite nach oben zu einem geflochtenen Gitter legen. Jeweils 4 Streifen dabei verwenden. Den übrigen Mittelteil der Zucchini in Würfel schneiden.

Einen Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser aufsetzen und den Zartweizen darin ca. 10 Minuten gar kochen. Abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln, mit den Zucchiniwürfeln in einem Topf in 2 EL Butter anschwitzen. Mit Fond aufgießen, ca. 4 Minuten köcheln lassen. Zartweizen zugeben. Muskatnuss darüber reiben. Parmesan reiben, mit dem Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risotto in einem Servierring auf den Tellern anrichten.

Für die Senf-Sauce:

2 Schalotten
 1-2 EL lila Senf aus Frankreich
 (Moutarde violette)
 100 ml Sahne
 50 ml trockener Weißwein
 100 ml Fischfond
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Sahne, Fischfond und Weißwein in einem Topf aufkochen, Senf einrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann rohe Schalotten zugeben und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce vor dem Anrichten nochmals Aufschäumen und in Tupfen auf den Fisch geben.

Für den Fisch:

Zanderfilets à 200 g (mit Haut)
 2 EL Mehl, zum Wenden
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin auf der Hautseite ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Wenden und für ca. ½ weitere Minute braten.

Zander mit lila Senf-Sauce, Zucchini-Gitter und Zartweizen-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzbestellung von Jacqueline:

50 g Pecorino, 3 Zweige Thymian, 3 Zweige Rosmarin

Den Pecorino riebt Jacqueline in ihr Zartweizen-Risotto. Thymian und Rosmarin wurden am Ende beim Fisch braten mit in die Pfanne gegeben.

Zusatzbestellung von Mario:

1 TL Koriandersamen

Die Koriandersamen streute Mario am Ende beim servieren über die Haut des Fisches.