

Städte der Gemüse

Zander, Krustentier, Blumenkohl, Anis

Zutaten

Zander: 400 g Zanderfilet (grätenfrei), 100 g Fischfarce, 1 grüne Zucchini, 1 gelbe Möhre, 1 normale Möhre, Saft von einer Zitrone, Meersalz

Hummer: 30 g Schalotten (in Streifen geschnitten), 30 g Ingwer (in Streifen geschnitten), 1 TL Koriander (in feine Streifen geschnitten), 2 gekochte Hummerschwänze, 1 EL Safranbutter

Jakobsmuscheln: 4 große ausgelöste Jakobsmuscheln, 4 EL Fischsauce, 1 grüner Fliegenfischkaviar (Rogen von Fliegenfisch, mit Wasabi vermengt) als Garnitur, Olivenöl zum Anbraten, Saft von einer Zitrone, Meersalz

Blumenkohl-Anispüree: 150 ml Milch, 200 g Blumenkohl, 30 g Sahne, 30 g Butter, Anis gemahlen, Sternanis, Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zander:

Zanderfilet in vier Gleichgroße Stücke teilen. Mit Meersalz und Zitrone würzen. Beide Möhren schälen und auf der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Das Gleiche mit der Zucchini, wobei zu beachten ist, dass hier nur die Schale verwendet wird.

Die Gemüsestreifen in kochendem Salzwasser ca. 10 Sekunden blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Auf einem Küchentrepp abwechselnd die Gemüsestreifen legen, sodass man eine gleichmäßige Matte erhält. Diese mit Fischfarce dünn bestreichen.

Den Zander mittig auflegen und vorsichtig mit der Gemüsematte einschlagen. Im Wasserdampf in Ofen oder Dämpfer laut der Grundtemperaturliste für Zander dämpfen.

Hummer:

Schalotten, Ingwer und Safranbutter in einem Topf erhitzen, Hummerschwanz (in Stücke geschnitten) hinzugeben und langsam erwärmen. Zum Servieren den Koriander begeben.

Jakobsmuscheln:

Jakobsmuschelfleisch mit einem Messer im Karomuster leicht einritzen, säuern mit Zitrone und mit Meersalz würzen.

Auf dem Grill die Muscheln kurz mit Olivenöl anbraten. Wichtig ist, dass die Jakobsmuscheln glasig bleiben.

Blumenkohl-Anispüree:

Blumenkohl putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Milch und den Gewürzen in einem Topf weich dünsten. Sternanis entfernen, mit Sahne mixen und passieren. Mit Butter verfeinern und abschmecken.

Tipp: Die Beilagen sind austauschbar.