



Thomas Goerke

Gebratener Zander mit blanchiertem Kohlrabi, Sauerrahm-Schnittlauch-Creme und Paprika-Tomaten- Sorbet

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:
1 Zanderfilet à 200 g, mit Haut
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander waschen und trockentupfen. Das Filet portionieren und die Haut einschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und auf der Hautseite ca. 5 Minuten braten. Anschließend wenden, Pfanne vom Herd nehmen und den Zander von der anderen Seite in der Pfanne für 2-3 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kohlrabi:
1 Kohlrabi
Salz, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Kohlrabischeiben darin für ca. 3 Minuten blanchieren. Auskühlen lassen und kalt stellen.

Für die Creme:
100 g Sauerrahm
20 g Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Anschließend in sehr feine Röllchen schneiden. Den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit dem Schnittlauch vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für das Sorbet:
5 rote Paprikaschoten
800 g passierte Tomaten aus der Dose
35 g Traubenzucker
10 ml weißen Balsamicoessig
¼ TL Chiliflocken
geräuchertes Paprikapulver, zum
Abschmecken
½ TL Zucker
¼ TL Salz

Paprika entkernen, waschen und grob würfeln. Zusammen mit dem Traubenzucker, Chiliflocken, Zucker, Salz, passierten Tomaten, Balsamico und Paprikapulver in einen Stanmixer geben und mixen. Anschließend die Masse durch ein Sieb passieren und in die Eismaschine geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:
200 g Endiviensalat
2 EL Olivenöl
1 EL roter Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Balsamico zusammen mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer Vinaigrette verarbeiten.

Die Creme auf den Teller streichen, mit dem blanchierten Kohlrabi und dem Zander belegen. Den Salat daneben anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und das Sorbet daraufsetzen und servieren.