

# Zwischengericht

Zander und Garnele mit Senfsauce, Karotte, Spitzkohl und Chorizo

Zutaten:

1 St. Zander 2kg  
0.4 St. Zitrone  
4 St. Garnelen mit Kopf und Schale  
0.1 Bund Thymian  
1 St. Knoblauch  
85 g Butter  
200 g Karotten  
0.6 St. Spitzkohl  
0.2 Bund Lauchzwiebeln  
60 g Chorizo  
0.6 St. Fenchelknollen  
1 St. Zwiebel  
0.4 Bund Suppengrün  
100 ml Sekt  
60 ml Noilly Prat  
15 g Mehl  
10 g Dijonsenf  
15 g Dijonsenf, grob  
60 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Muskat  
Piment  
Lorbeerblatt  
Anis  
Fleur de Sel  
Pflanzenöl  
Pfefferkörner

Zubereitung:

Für den Zander, den Fisch filetieren, die Filets von Gräten und Bauchlappen befreien. In 4 gleichgroße Stück schneiden, mit der Haut auf ein Küchentrepp legen und etwas Zitronenabrieb drüber reiben. Bis zum Braten wieder kaltstellen. Zum Anrichten die Filets in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl und etwas Thymian, lange auf der Hautseite braten, bis er Fingerbreit noch roh ist, dann salzen, wenden und sofort Anrichten. Für die Senfsauce, die Fischkarkassen (das sind die Reste vom Fisch nach dem Filetieren) mit Fenchel, einer halben Zwiebel und das helle Gemüse vom Suppengemüse in einem Topf geben. Mit kaltem Wasser, 100ml Sekt und 60ml Noilly Prat auffüllen. Piment, Lorbeer, Pfefferkörner, sowie Anis hinzufügen, vorsichtig mit Salz und Zucker abschmecken. Den Fischfond bei geringer Stufe aufkochen lassen. In der Zwischenzeit in einen weiteren Topf 30g Butter schmelzen, fein geschnittene Zwiebelwürfel (von der restlichen Zwiebel) in den Topf geben. 15g Mehl einrühren, eine Mehlschwitze herstellen und mit dem

abgesiebten/aufgekochten Fischfond auffüllen. Mit der Sahne glattrühren, groben und feinen Dijon Senf hinzugeben, ggfs. Nochmals nachwürzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat. Bis zum Servieren beiseitestellen. Für die Garnele, diese von Schale, Kopf und Darm befreien (Köpfe und Schale für den Hauptgang aufheben). Zum Anrichten, die Garnelen in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl, Thymian und Knoblauch von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit ca. 20g Butter und einem Schuss Sekt glasieren. Für das Gemüse, die Karotten schälen und in eine beliebige Form schneiden. Thymian und Lauchzwiebeln fein schneiden. Die Chorizo in sehr kleine Würfel schneiden. Den Spitzkohl in 4 gleichgroße Spalten schneiden. 35g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Zucker dazu geben. Den Spitzkohl mit der Schnittfläche in die Butter legen und kräftig anbraten (von beiden Seiten). Mit Salz und Muskat abschmecken. Zum Anrichten den Spitzkohl im Backofen erwärmen. In einem anderen Topf Pflanzenöl erhitzen, darin die Chorizo Würfel geben und leicht braun anbraten. Fein geschnittenen Thymian sowie die Karotten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und glasieren lassen. Zum Anrichten, das Gemüse eventuell nochmals nachschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf die Teller arrangieren, mit ggfs. Frischen blühenden Thymianstängeln dekorieren.