



REZEPTE Folge 8

REZEPT HANNES MÜLLER

Zander in der Schwarzbrotkruste, Rote Rüben, Kren

30 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 400 g Zanderfilet (ohne Haut), 3 Scheiben hartes trockenes Schwarzbrot, Prise Koriander (ganz), Prise Fenchelsamen (ganz), Prise Anis (ganz), Prise Kreuzkümmel (gemahlen), Butterschmalz zum Braten, Salz; 200 g Rote Rüben (gekocht, geschält, in feine Scheiben geschnitten), Saft von 2 Roten Rüben, Salz, Zucker, Balsam-Essig, Öl, Krenwurzel.

Für die Kren-Mayonnaise: 37 g Joghurt, 50 g Eiweiß, 15 g Tafelkren, 200 g Öl, Salz.

Zum Anrichten: Frischer Kren, Schwarzbrotbrösel, frische Kräuter (z.B. Pimpinelle).

Zutaten: Für die Schwarzbrotkruste das Schwarzbrot gemeinsam mit den angeführten Gewürzen in der Küchenmaschine fein reiben.

Das Zanderfilet in gleich große Stücke schneiden und mit wenig Salz würzen. In Schwarzbrotbröseln wälzen und in Butterschmalz zu einem glasigen Kern braten.

Für die Kren-Mayonnaise sämtliche Zutaten in ein hohes Gefäß geben, dabei das Öl als letzte Schicht einfüllen. Mit einem Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen. Die fertige Mayonnaise zum Anrichten am besten mittels Spritzsack in eine Portionierflasche füllen.

Den Rote Rüben-Saft gemeinsam mit Salz, Balsam-Essig, Zucker und Öl zu einer Marinade mixen. Diese in einem Topf erwärmen und die Rübenscheiben darin warm ziehen lassen. Vor dem Servieren mit etwas frisch gerissenem Kren bestreuen.

Die Roten Rüben auf Tellern platzieren, den Fisch darauf anrichten, mit etwas Kren und Schwarzbrotbrösel bestreuen. Mit Kräutern und Kren-Mayonnaise dekoriert servieren.

REZEPT PAUL IVIĆ

Zucchini-Erdäpfel-Taschen

1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4-6 Personen: Für den Teig: 600 g mehlig kochende Erdäpfel (gekocht und passiert), 3 Eidotter, 240 g griffiges Mehl, 30 g flüssige Butter, Salz, Muskatnuss, Schnittlauch.

Für die Füllung: 3 mittelgroße Zucchini, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ca. 3 EL Semmelbrösel, 2 Eidotter, 3 EL geriebener Parmesan, Salbei, Majoran.

Außerdem: 1 roter Paprika, verquirlter Eidotter, Butter, Olivenöl, etwas Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Salbei

Zubereitung: Von den Zucchini längs dünne Scheiben abschneiden und beiseite legen. Für die Fülle das Innere der Zucchini in Würfel schneiden, die rote Zwiebel und den Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Zucchini mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Semmelbrösel zugeben und mitbraten. Salbei und Majoran zugeben und zu einer sämigen Masse pürieren. Damit die Masse nicht zu feucht ist, in ein feines Sieb geben und abtropfen lassen. Anschließend die Masse mit Parmesan und Eidotter gut verrühren. Falls die Masse zu feucht ist, mehr Brösel untermengen.

Die grünen Teile in gleichmäßige Dreiecke schneiden. Den Paprika in Würfel schneiden. Zucchini und Paprika in Olivenöl langsam anbraten. Gemüsefond zugießen und mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen und weich dünsten. Mit kalter Butter montieren und etwas frisch geschnittenen Schnittlauch zugeben.

Für den Teig die lauwarmen Erdäpfel mit den Eidottern, Mehl, Butter, Schnittlauch, Salz und Muskatnuss glatt verkneten. Sofort zwischen Backpapier etwa 2-3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher oder einer Tasse (65 mm Durchmesser) Kreise ausstechen.

Mit einem kleinen Löffel die Füllung exakt in die Mitte der Teigkreise setzen, den Rand mit verquirltem Eidotter bestreichen. Zu Taschen zusammenfalten und die Enden gut zusammendrücken. Die Taschen in leicht wallendem Salzwasser gar köcheln. Wenn die Taschen an der Oberfläche schwimmen, noch ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit einem Sieblöffel herausheben und vor dem Servieren in heißer brauner Butter mit Salbei schwenken.

Das Zucchini-Paprika Gemüse auf Tellern verteilen und die Erdäpfel-Taschen darauf anrichten. Mit Kräutern bestreut servieren.

