

Alexander Kumptner | Zanderfilet in Kartoffelkruste mit Bohnen-Ragout und Beurre blanc

Zutaten für 2 Personen

Für den Fisch:

- 2 Zanderfilets à 150 g (ohne Haut)
- 2 große festkochende Kartoffeln
- 1 EL Kartoffelstärke
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl zum Braten
- Salz

Für das Bohnen-Ragout:

- 100 g gekochte, weiße Bohnen
- 100 g gekochte Kichererbsen
- 20 g weiße Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie
- ¼ Stange Lauch
- 1 Orange (Abrieb)
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Weißwein
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 100 – 200 ml Geflügelfond
- Olivenöl zum Braten
- 1 Msp. Chili
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 Schalotten
- 100 ml Weißwein
- 2 EL weißer Balsamico
- 50 ml Französischer Wermut
- 2 EL Crème fraîche
- 150 g kalte Butter
- Salz
- Pfeffer

Zusatz-Zutaten von Michelle:

- Pinienkerne
- Parmesan
- Kapern

Zusatz-Zutaten von Caroline:

- Serranoschinken
- Salbei
- geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

Kartoffel schälen und mit einem Hobel in ganz feine Scheiben schneiden. Diese übereinander legen und mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 3 cm) ausstechen.

Den Fisch salzen.

Butterschmalz in einem kleinen Topf zerlassen, die Kartoffelstärke mit einem Schneebesen einrühren und von der Hitze

nehmen. Kartoffelkreise in der Kartoffelstärkemischung wenden und schuppenförmig auf die ehemalige Hautseite des Fisches legen. Die Fischfilets auf einen Teller legen, abfolieren und für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler oder in den Kühlschrank legen, damit das Butterschmalz wieder fest wird und somit besser am Fisch haften bleibt.

Den Fisch aus dem Kühlschrank/Tiefkühler nehmen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur auf der Kartoffel-Schuppenseite in etwas Olivenöl langsam knusprig braten. Rosmarin dazugeben.

Wichtig:

Den Fisch niemals in die kühle Pfanne legen. Sollten die Kartoffelschuppen knusprig und braun sein, der Fisch jedoch noch nicht ganz durch, dann diesen mit einer Flocke Butter und der Hautseite nach oben bei 160 Grad für ein paar Minuten in den Ofen geben.

Für das Ragout Zwiebel abziehen, fein würfelig schneiden und in etwas Olivenöl in einem Topf langsam anschwitzen. Karotte schälen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Stangensellerie und Lauch putzen und feinschneiden. Ebenfalls kurz mitschwenken. Kichererbsen und Bohnen dazugeben und leicht salzen. Mit Tomatenmark bei mäßiger Hitze für ca. 1 Minute

tomatisieren. (Tipp: darf nicht zu viel geröstet werden, da es sonst bitter wird).

Mit Weißwein ablöschen und diesen bei mäßiger Hitze vollkommen einkochen. Mit etwas Geflügelfond aufgießen und zu einem

cremigen Bohnen-Ragout einkochen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Bohnen-Ragout mit Chili, etwas Essig, Salz, Pfeffer und dem gehackten Basilikum kräftig abschmecken und mit einem Spritzer Olivenöl vollenden. Das Ragout sollte leicht cremig sein, aber nicht zu flüssig.

Für die Sauce Schalotten abziehen, feinhacken, mit dem Weißwein, Essig und dem Wermut aufkochen und auf ca. 60 ml einreduzieren. Diese Masse in einen zweiten, kleinen Topf abseihen und gut ausdrücken. Vor dem Servieren die Crème fraîche zu dem aufgekochten Weinsud geben und die kalten Butterwürfel mit einem Schneebesen mit zügigen Bewegungen bei mäßiger Hitze einmontieren. (Man

kann das auch mit einem Stabmixer machen) Je schneller man das macht, desto besser wird die Bindung. Die Masse darf dabei nicht zu heiß werden, da sie sonst gerinnt. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Bohnen-Ragout in einem tieferen Teller anrichten, den knusprigen Zander darauf setzen und die Sauce extra dazu reichen.

Rezept-Änderung von Michelle:

Die Pinienkerne röstete Michelle im Ofen bei 160 Grad Heißluft für ca. 6 Minuten. Anschließend kamen sie ins Ragout. Parmesan rieb sie auf ein Backblech, gab es für 8 Minuten bei 200 Grad in den Ofen und backte so einen Chip daraus. Zusätzlich rieb sie Parmesan ins Ragout. Kapern frittierte sie in einem Topf mit Öl für 1 Minute und ließ die Kapern auf Küchenpapier abtropfen. Als Garnitur kamen sie über den Fisch.

Rezept-Änderung von Caroline:

Den Serrano backte Caroline in einer Pfanne als Chip aus. Salbei frittierte sie in Butter und gab ihn mit in das Ragout. 2 TL Paprikapulver rührte sie ebenfalls ins Ragout ein. Ein paar Kichererbsen frittierte sie in einem Topf mit Öl und verwendete sie als Garnitur.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 05.04.2019

Episode: ChampionsWeek-Finale