

Praline vom Zander im Mangoldblatt an Weissweinschaum mit getrüffeltem Rote Bete Püree (4 Personen)

ZUTATEN

Zander:

700 g Zanderfilet
350 ml Sahne
8 mittelgrosse Mangoldblätter
200 ml Fischfond
80 g eiskalte Butterwürfel
1 Limette
Riesling
Salz, Pfeffer

Rote Bete Püree:

8 Stück rote Bete (man kann Vorgekochte und Eingeschweißte nehmen)
4 Kartoffeln, mittlere Grösse gekocht
1 EL Trüffelpaste
2 kleine rote Zwiebeln
100 ml Milch, 2 EL Butter
Roter Balsamico, Pfeffer, Salz, Muskat

ZUBEREITUNG

Zander:

Zander mit ca. 80 ml Sahne mischen, kurz ins Tiefkühlfach stellen und durchkühlen lassen. Salzen und in der Küchenmaschine fein pürieren. Ca. 170 ml Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, so dass eine schöne Farce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mangoldblätter in kochendem Wasser kurz anblanchieren, so dass man sie rollen kann. Im Eiswasser abschrecken. Den weissen Strunk herausschneiden und auf die jeweiligen Blätter mit zwei Löffeln schöne Pralinen aus der Farce gestalten. Einrollen und in einen flachen Topf setzen. Mit Weisswein und Fond angiessen und den Topf verschliessen. Bei ca. 160°C in den vorgeheizten Backofen stellen, 20-30 Minuten, je nach Grösse der Pralinen.

Danach die fertigen Fischpralinen herausnehmen und warmstellen. Die restliche Sahne in den Fond eingiessen und aufkochen lassen.

Die eiskalten Butterwürfel unterschlagen und mit Limettensaft abschmecken.

Rote Bete Püree:

Kartoffeln und Rote Bete durch die Kartoffelpresse drücken oder stampfen. In einem kleinen Topf die sehr klein geschnittenen roten Zwiebeln anschwitzen und mit Milch ablöschen. Die klein geschnittene Butter hinzugeben bis sich alles aufgelöst hat, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zur Seite stellen. Kartoffel und Rote Bete in einen Topf geben.

Während der Topf sich erwärmt langsam von der warmen Milchemischung hinzugeben bis sich ein Püree glatt rühren lässt. Trüffelpaste unterheben und mit rotem Balsamico abschmecken. Mit der Sauce einen kleinen Saucenspiegel kreieren. Die Fischpralinen auf den Teller setzen und mit zwei Esslöffeln aus dem Püree jeweils zwei ähnliche Pralinen formen und sternförmig anordnen.