

**Jörg Sackmann****Zanderrosette im Zwiebelsud mit Ingwer-Kartoffelpüree****Dienstag, 31. Januar 2017****Rezept für 2 Personen****Zutaten**

450 g Zanderfilet  
etwas Salz  
Saft von einer Zitrone  
4 Scheiben Toastbrot  
150 g Sahne  
1 Ei  
etwas Salz, Cayennepfeffer

**Für den Zwiebelsud**

100 g kleine, geviertelte, weiße Zwiebeln in feine Stücke schneiden  
50 ml Olivenöl  
1 TL Zucker  
50 ml weißer Balsamico  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Korianderblätter, fein geschnitten  
250 ml Fischfond  
etwas Salz, Cayennepfeffer  
1 Spritzer Zitronensaft  
20 g Pinienkerne  
15 g Korinthen

**Für das Ingwer-Kartoffelpüree**

200 g Kartoffeln, mehlig kochend  
150 ml warme Sahne  
50 g braune Butter  
2 EL fein geriebener Ingwer  
etwas Salz

**Zubereitung**

1. Zanderfilets mit Salz und Zitronensaft würzen. 200 g von dem Zanderfilet klein schneiden und gut kühlen.
2. Für eine Fischfarce Toastbrot würfeln, mit der Sahne und dem Ei vermischen und kühlen.
3. Dann das gekühlte Zanderfilet mit den Farcezutaten im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse in einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle (2mm) geben und kühlen.
4. Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben, karamellisieren und mit Balsamico ablöschen.
5. Knoblauch schälen und fein hacken. Korianderblätter und Knoblauch zugeben. Mit Fischfond aufgießen, aufkochen lassen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.
6. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pinienkerne und Korinthen zum Sud geben und abschmecken.
7. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und zweimal durchpressen.



8.

Die Sahne erwärmen. Butter in einem Topf leicht bräunen. Ingwer schälen und fein reiben. Alle Zutaten unter die heißen Kartoffeln rühren. Mit Salz vorsichtig abschmecken.

9.

Zander in 3 mm dicke Scheiben schräg aufschneiden. Zanderousse auf gebuttertes Backpapier spritzen. Jede einzelne Scheibe in das Fischmousse stecken, so dass eine Rosette entsteht. Mit Olivenöl beträufeln mit hitzebeständiger Folie abdecken.

Bei 100 Grad im Ofen ca. 12 bis 15 Minuten abgedeckt langsam garen.

10.

Das Ingwer-Kartoffelmousse in die Mitte des Tellers geben. Die Zanderrossette aufsetzen und mit dem Zwiebelsud beträufeln.

Pro Portion: 930 kcal / 3894 kJ

55 g Kohlenhydrate, 60 g Eiweiß, 49 g Fett