



ECKART WITZIGMANN - CUISINIER DU SIÈCLE

Kross gebratener Zander auf Berglinsen und Dijoner Senfsauce

ZUTATENLISTE für 4 Personen

- 4 Rückenfilets vom Zander, geschuppt
- 4 Scheiben hauchdünn geschnittener Bauernspeck
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Oliven Öl
- 2 EL Butter
- 1 ungespritzte Zitrone

FÜR DIE BERGLINSEN:

- 100 g Berglinsen
- 1 Schalotte
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 Bouquet garni (Kräutersträußchen), bestehend aus Petersilienstängel und Thymianzweig
- Ca. 0,3 l Geflügelfond oder Gemüsebrühe
- 1 Sternanis

- Salz
- 1 ungeschälte Knoblauchzehe

FÜR DIE EINLAGE:

- 50 g geräuchertes Wammerl (Bauchspeck)
- 1 kleiner roter Zwiebel
- 1 EL kleine Karottenwürfel
- 1 EL kleine Knollenselleriewürfel
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 TL Balsamico-Essig
- 2 TL Dijoner Senf
- 2 Sardellenfilets
- Ca. 5 Kapern, Majoran und feinst abgeriebene Zitronenschale

FÜR DIE DIJONER SENFSAUCE:

- 2 fein geschnittene Schalotten
- 6 EL Weißweinessig
- 6 EL trockenen Weißwein (Riesling)
- 4 cl flüssige Sahne
- 100 g kalte Butterstücke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Cayenne
- 1 TL Dijoner Senf (mittelscharf)
- ½ TL grober Senf
- 2 EL leicht angeschlagene Sahne
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch

FÜR DIE KARTOFFELRÖSTI:

- 2 fest kochende Kartoffeln
- Salz, etwas Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten

ARBEITSVORGANG:

- 1 Aus den Zanderfilets mit Hilfe einer kleinen Zange oder Pinzette die Gräten entfernen.
- 2 Mit einer Rasierklinge die Haut einritzen.
- 3 Die Zanderfilets behutsam mit Salz und Pfeffer bestreuen sowie mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- 4 Mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.

Die Zanderfilets werden kurz vor dem Anrichten auf dem heißen Teller gebraten. Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Zanderfilets auf der Hautseite einlegen und ca. 5 min kross braten. Das Öl abschütten, die Filets wenden, ein nussgroßes Stück Butter sowie die Speckscheiben begeben und 3 Minuten weiter braten.

P.S.:

Statt Zander harmonieren Kabeljau sowie Lachs hervorragend mit den Berglinsen und der Dijoner Senfsauce.

ZUBEREITUNG DER BERGLINSEN:

- 1 Die Linsen in kaltem Wasser waschen, abgießen.
- 2 In einen Topf schütten, mit kaltem Wasser bedecken und zum Aufkochen bringen, ca. 5 Minuten blanchieren, auf ein Sieb zum Abtropfen schütten.
- 3 Die blanchierten Linsen mit Geflügelbrühe oder Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Die gespickte Schalotte sowie das Kräutersträußchen, den Sternanis und die Knoblauchzehe begeben. Nicht salzen, erst in den letzten 20 Minuten. Die Garzeit richtet sich nach der Qualität der Linsen, ca. 40 Minuten.
- 4 Die kleinen Würfel vom geräucherten Bauchspeck anbraten, den Knoblauch, die Zwiebel, Karotten, und Sellerie begeben und ca. 5 Minuten anschwitzen, das Tomatenmark mit anrösten. Salzen, pfeffern.
- 5 Die fertig gekochten Linsen in einem Sieb abschütten (Die Flüssigkeit nicht wegschütten). Die Schalotte, den Knoblauch, den Sternanis und das Kräutersträußchen entfernen.
- 6 Die weichgekochten Linsen und den klein geschnittenen, geräucherten Bauchspeck sowie die Gemüse zusammen in einem Topf geben, mit Balsamico-Essig und Dijoner Senf pikant abschmecken.
- 7 Zum Schluss die fein gehackten Sardellenfilets, Kapern, Majoran und die fein abgeriebene Zitronenschale begeben.

DIJONER SENFSAUCE:

Die Schalotten mit dem Essig und Weißwein langsam weich kochen, wobei die Flüssigkeit fast gänzlich reduziert wird. Die flüssige Sahne begeben, die eiskalten Butterstücke einschwenken, mit Salz, Pfeffer, Cayenne abschmecken, durch ein Sieb passieren, die zwei Senfsorten begeben und heiß rühren, ohne kochen zu lassen. Zum Schluss mit der angeschlagenen Sahne verfeinern.

KARTOFFELRÖSTI:

Die Kartoffeln schälen, in Chips hobeln, danach in feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Kartoffelstreifen zu 4 dünnen Rösti formen und mit dem Pfannenwender andrücken. Auf beiden Seiten

knusprig goldbraun braten, auf Saugpapier zum Abfetten legen. Rasch servieren.

ANRICHTVORSCHLAG:

Die Berglinsen auf heißen Tellern kreisförmig anrichten, die kross gebratenen Zanderfilets mit der Haut nach oben darauf setzen, die Speckstreifen darauf platzieren und mit der Dijoner Senfsauce umgießen. Den fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

In kulinarischer Verbundenheit

Eckart Witzigmann

follow us:    
