

Brokkolipüree mit gebratenem Zander und Riesling-Sekt-Schaum

Zutaten für 4 Personen:

Brokkolipüree: 50 g Schalotten, 20 g Olivenöl, 200 g Brokkoli, 150 ml Weißwein, 100 g Sahne, **Rießling-Sekt-Schaum:** 250 ml Fischfond, 150 ml Riesling, 50 ml Martini, 2 Champignons, 50 g Schalotten, 230 ml Sahne, 20 g Butter, **Zander:** 150 g Zander pro Person, 1 Knoblauchzehe, je 1 Zweig Rosmarin, Thymian, 40 g Butter, Olivenöl

Schalotten und den Brokkolistiel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Salzen, mit Weißwein ablöschen und den Sud zur Hälfte reduzieren. Sind die Stiele weich, die Brokkoliköpfe zugeben und ebenfalls kurz dünsten, mit Sahne aufgießen und aufkochen lassen. Das Gemüse mit einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Nochmals abschmecken. Den Fischfond auf 1/5 reduzieren. Die Schalotten und die Champignons in Butter anschwitzen, mit 100 ml Riesling und dem Martini aufgießen und ebenfalls auf 1/5 reduzieren. Die reduzierten Fonds zusammen geben, mit Sahne aufgießen und aufkochen. Passieren und nochmals aufkochen. Mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren den restlichen Riesling-Sekt zugeben, noch einmal aufkochen und bei ca. 80 °C mit einem Zauberstab aufschäumen. Den Zander salzen und die Hautseite leicht mehlieren. Olivenöl in einer heißen Pfanne erhitzen und den Zander auf der Hautseite anbraten. Sobald die Haut schön knusprig ist, das überschüssige Öl mit einem Küchentuch heraustupfen und die Butter sowie Rosmarin und Thymian zugeben. Den Zander auf die andere Seite drehen, mehrmals mit schäumenden Butter übergießen und fertig braten.

Rezept/Foto: Deutsches Obst und Gemüse

