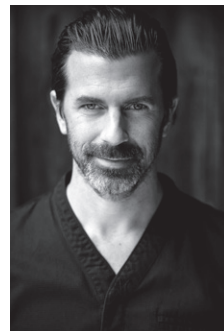


# Zander Kohlrabi Radieschen

Von Andreas Caminada



Andreas Caminada  
Schloss Schauenstein  
Restaurant Hotel  
CH-7414 Fürstenu  
+41 81 632 10 80  
kontakt@schauenstein.ch  
schauenstein.ch  
www.andreascaminada.com  
Porträt Foto Veronique Hoegger  
Rezept Foto Oriani Origone

	<b>Zander</b>
300 g	Zanderfilet, ohne Haut, zum Einlegen
300 g	Zanderfilet, ohne Haut, zum Braten
	Beize für den Fisch
1.5 l	Wasser
500 ml	Balsamico
100 g	Salz
	<b>Radieschen</b>
6	Radieschen
	Olivenöl
	Weißweinessig
	Salz
	<b>Kohlrabi-Eis</b>
400 g	Kohlrabi
300 g	Kohlrabisaft
50 g	Glucosepulver
20 g	Trimoline
1½	Blatt Gelatine
7 g	Salz
4 g	Super Neutrose
	Zitronensaft
	<b>Kohlrabi-Täschchen</b>
1	Kohlrabi, geschält
	<b>Zandermarinade rot</b>
	Saft von 9 Limetten
2	grüne Stangensellerie
4	rote Zwiebeln, ohne weißes Fleisch
5 g	Ingwer
230 g	Wasser
20 g	Colatura di Alici (Sardellen-Würzsauce)
15 g	Korianderblätter
2	Lemongrassstangen
	Salz
	<b>Zandermarinade weiß</b>
	Saft von 9 Limetten
2	grüne Stangensellerie
4	weiße Zwiebeln
5 g	Ingwer
230 g	Wasser
20 g	Colatura di Alici (Sardellen-Würzsauce)
15 g	Korianderblätter
2	Lemongrassstangen
	Salz
	<b>Schnittlauch-Mayonnaise</b>
30 g	Eigelb
150 g	Sonnenblumenöl
2 ML	weißer Essig
15 g	Schnittlauch, geschnitten
	Salz
	Fleur de Sel
	Limettensaft

## Zander

Einen Teil des Wassers mit dem Balsamico-Essig und dem Salz aufkochen und abkühlen lassen. Wenn die Beize kalt ist, die 300 g Zanderfilet einlegen und für 40 bis 60 Minuten (je nach Größe des Fisches) beizen. In 1 cm breite Streifen schneiden. Die 300 g Zanderfilet zum Braten salzen und eine Seite mit schwarzem, zerstoßenem Pfeffer großzügig belegen. Mit der Pfefferseite in der heißen Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 60 Sekunden anbraten und etwas nachziehen lassen. Danach in großzügige Würfel schneiden.

## Radieschen

Die Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Weißweinessig und Salz marinieren.

## Kohlrabi-Eis

Gelatine einweichen, Glucose, Trimoline und Super Neutrose mit einem Teil der Säfte aufkochen. Den restlichen Saft im Thermomix mixen. Die Stabilisatoren zufügen und gut durchmischen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Gelatine zugeben und passieren. Alles über Nacht auskühlen und anziehen lassen. In einen Pacojet-Becher füllen und einfrieren. Bei Bedarf aus dem Tiefkühler nehmen und pacossieren.

## Kohlrabi-Täschchen

Den Kohlrabi mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und anschließend Vierecke ausschneiden. Mit etwas Zandertatar füllen und zu einem Täschchen formen.

## Zandertatar

Die Abschnitte vom gegarten Zander klein schneiden und mit etwas Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb marinieren.

## Zandermarinade rot

Den Limettensaft und die roten Zwiebeln mixen. Die restlichen Zutaten zerkleinern, zufügen und kurz mitmixen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag mit Salz abschmecken.

## Zandermarinade weiß

Zubereitung gleich wie Zandermarinade rot.

## Schnittlauch-Mayonnaise

Das Eigelb mit Essig und Salz vermengen und mit dem Handmixer mixen. Das Öl langsam hinzufügen und emulgieren. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

## Anrichten

Die gebratenen Zanderwürfel in einer tiefen Schale anrichten, mit den Radieschenscheiben belegen und die rote Zandermarinade großzügig angießen. Auf dem großen Teller die gebeizten Zanderstreifen anrichten und mit etwas Fleur de Sel würzen. Das Kohlrabi-Täschchen und das Kohlrabi-Eis auf dem Teller arrangieren. Mit der weißen Zandermarinade großzügig angießen und servieren.