



MARKUS SCHULTE
Altes Fischerhaus, Düsseldorf
Wurzeln in Deutschland

Bienenstich

VOM ZANDER

ZUTATEN für 4 Personen

Für den flüssigen Salat:

Kopfsalat (feste, knackige Blätter), 2 grüne Tomaten (oder ein großes Stück Salatgurke), 1 TL weißer Balsamico, 1 TL Olivenöl oder ein anderes gutes Pflanzenöl
1/2 TL Kürbiskernöl, Zucker, Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wahl, 80 g Basic-Textur*

*BASIC-Textur ist ein rein pflanzlicher farb- und geschmacksneutraler Texturgeber, der aus den zwei natürlichen Komponenten, Wasser und Citrusfaser, besteht.

ZUBEREITUNG

Für den flüssigen Salat

die Strünke von den Blättern entfernen. Tomaten (bzw. ggf. die Gurke) entkernen und würfeln. Die Kräuter hacken. Dann die Salatblätter, Tomate (oder Gurke) und die Kräuter mit Essig und Öl im Mixer zu Sauce verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Basic-Textur hilft bei der Konsistenz.

Für den Bienenstich

den Mirin erwärmen, Rohrzucker darin auflösen, Zuckerlösung abkühlen lassen und dann die Butter einrühren. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vom Zanderfilet vier gleich große Stücke zu je 150 g schneiden.

Die restlichen 200g Zanderfilet und den Lachs in Stücke schneiden. Toastbrot entrinden und würfeln. Alles mit Eiweiß, Sahne, Basic-Textur sowie einer Prise Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine oder im Mixer zu

Für den Bienenstich vom Zander:

2 EL Mirin (süßer japanischer Reiswein)
1 TL Rohrzucker, 1 TL weiche Butter
80 g Mandelblättchen, 800 g Zanderfilet, ohne Haut und gut gekühlt, 2 Scheiben Toastbrot
1 Eiweiß, 80 g Basic-Textur* nach Belieben, 100 g Sahne, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig kochende Kartoffeln, 5 – 6 Fäden Safran, 1 TL Crème fraîche,
Butter und ABB-Senf nach Belieben, Salz, Muskat

einer Farce verarbeiten. (Die Farce lässt sich auch ohne Basic-Textur herstellen, bekommt aber mit dieser Zutat mehr Volumen – für eine Art „Kucheneffekt“.)

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Für jedes der vier Stücke „Bienenstich“ ein Stück Alufolie mittig mit Mirin-Zucker-Lösung bestreichen und mit einem Viertel der Mandelblättchen bestreuen. Ein Stück Fischfilet auf einer Seite gut fingerdick mit Farce bestreichen und diese nach unten auf die Mandelblättchen legen. Dann auch auf der anderen Seite Farce verstreichen. Den Bienenstich fest in die Folie einschlagen und mit der Mandelseite 2-3 Minuten in eine heiße Pfanne legen. Diese anschließend 8 – 10 Minuten in den Ofen geben.

Für den Kartoffelstampf

die Kartoffeln schälen und vierteln. In Salzwasser unter Zugabe von Safran kochen, abgießen, kurz ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Crème fraîche, Butter und Senf mischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Dazu passt Buttersauce.