



### Lauwarmer Pfälzer Krautwickel von Zander und Lachsforelle

#### Zutaten

300 g Zanderfilet ohne Haut und Gräten  
Salz, Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
4 große Wirsingblätter  
1 Spinatmatte von 4x10 cm (Grundrezept)  
150 g weiße Fischfarce (Grundrezept)  
40 g Lachsforelle, in feine Streifen geschnitten  
Butter zum Einfetten

#### Zubereitung

Das Zanderfilet in dünne Scheiben portionieren, etwas flach drücken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Wirsingblätter kurz blanchieren und vom Strunk befreien. Auf einem Küchen-

tuch je 2 Blätter zusammenlegen, trocken tupfen und mit dem Nudelholz glatt rollen. Etwas Fischfarce dünn aufstreichen, die Zanderscheiben auflegen und ebenfalls mit Farce bestreichen.

Die Lachsforellensstreifen in die Spinatmatte einrollen, die Rolle am unteren Rand der Wirsingblätter anlegen, das Ganze mit Hilfe des Küchentuchs vorsichtig einrollen. Die Wirsingrouladen stramm in gebutterte Alufolie eindrehen, dabei die Ränder gut verschließen. Im Wasserbad bei 70 °C ca. 12-15 Minuten pochieren. Zum Anrichten vorsichtig an beiden Enden aufschneiden.

Gute Begleiter zu diesem Gericht sind Crèmespinat, Erbsenmouseline oder ein Knackiger Salat der Jahreszeit.

### Topfencharlotte mit Mangogeele auf Ragout von Zitrusfrüchten

#### Zutaten

3 Eigelb  
75 g Zucker  
250 g Magerquark  
1 cl Pfirsichlikör, erwärmt  
3 Blatt Gelatine  
250 g Sahne, geschlagen  
Gelee  
250 g Mangofruchtmark  
50 g Puderzucker  
1 cl Apricot Brandy, erwärmt

#### Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen und den Quark unterrühren. Gelatine im Pfirsichlikör auflösen und unter die Quarkmasse mischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme zwei Drittel hoch in Ringe füllen und kalt stellen. Für das Gelee Fruchtmark und Puderzucker verrühren. Gelatine im Apricot Brandy auflösen und untermischen. Das Fruchtgelee auf die gestockte Quarkcreme gießen und wieder kalt stellen.

#### Ragout von Zitrusfrüchten

4 Orangen  
4 Grapefruit  
100 g Zucker  
500 ml Orangensaft, frisch gepresst  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
2 cl Grand Marnier

5 g Cremepulver (Puddingpulver)  
3 Blatt Gelatine

#### Zubereitung

Für das Zitrusfrucht-Ragout die Schale von einer Orange abreiben. Orangen und Grapefruits schälen und filetieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Zucker leicht karamellisieren lassen, mit dem abgetropften Fruchtsaft und dem Orangensaft ablöschen. Orangenabrieb und Vanillemark zugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Mit dem Cremepulver leicht abbinden und auf die Zitrusfrüchte gießen.



## // REZEPT

### **Pfannfisch von Kabeljau und Kartoffeln mit Schalotten-Senf, Selleriemousseline und Meerrettichschaumsößchen**

#### **Zutaten**

4 große festkochende Kartoffeln, geschält  
Frittierfett  
8 EL Schalottenwürfel  
100 g Butter  
4 EL mittelscharfer Senf  
100 ml Brühe  
1 Chilischote  
Salz, Pfeffer  
750 g schieres Kabeljaufilet, vorbereitet  
Salz, Zitronensaft

#### **Selleriemousseline**

1 große Sellerieknolle, halbiert  
200 ml Milch  
20 g Butter  
Muskatnuss

#### **Meerrettichschaumsößchen**

je 35 g Butter und Mehl  
400 ml Milch  
100 ml Brühe  
1 EL gekörnter Senf  
2 EL Crème fraîche  
1 kleine Stange Meerrettich, gerieben  
2 EL Sahne, geschlagen

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln in 5 mm dünne Scheiben schneiden, im 170 °C heißen Fett ausbacken (sie sollen innen noch weich und außen knusprig sein), auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Marinade die Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen, den Senf dazugeben und mit der Brühe ablöschen. Die Chilischote zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dickflüssig einreduzieren und abkühlen lassen. Die Chilischote entnehmen.

Die Kabeljaufilets in 3 mm dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Zitronen-



saft würzen. In einen Metallring zuerst eine Kartoffelscheibe legen, dann 1 Teelöffel von der Schalottenmarinade auftragen, Kabeljauscheibchen 1 cm hoch einschichten und wieder mit der Marinade bedecken. Diese Arbeitsschritte 3-mal wiederholen. Den Pfannfisch im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten garen.

Für die Selleriemousseline, eine halbe Sellerieknolle grob würfeln, in der Milch weich kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Die Butter unterrühren, kräftig mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Masse im Mixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen.

Für die Sauce aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze bereiten, ein Drittel des Meerrettichs mit anschwitzen, mit Milch und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen lassen. Danach den Senf und die Crème fraîche zugeben. Die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, kurz vor Ende der Garzeit den restlichen Meerrettich unterrühren, durch ein Sieb passieren. Die Sauce kurz vor dem Servieren aufschäumen und mit der Sahne verfeinern.

Die Mousseline mittig auf dem Teller anrichten, Pfannfisch aufsetzen und mit dem Meerrettichsößchen ausgarnieren.