

Rezept

Leipziger Allerlei mit Zanderklösschen

Ein Rezept von Leipziger Allerlei mit Zanderklösschen, am 20.04.2024

Zutaten

12-16 Flusskrebse	Salz
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl	1 EL Tomatenmark
3-4 EL Weinbrand	75 ml weißer Portwein
400 ml Fischfond	250 g Sahne
2 Prisen Cayennepfeffer	300 g angefrorenes Zanderfilet ohne Haut
1/2 Zitrone	12-16 frische Morcheln (oder getrocknete)
4 junge Bundmöhren	1 kleiner Kohlrabi
150 g Blumenkohl	je 4 Stangen weißer und grüner Spargel
150 TK-Erbesen	75 g kalte Butter
kleine Dillzweige (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Die Flusskrebse unter fließendem Wasser gründlich abspülen, dann in sprudelnd kochendem Salzwasser in ca. 4 Min. garen. Die Krebse herausnehmen, kalt abschrecken und die Schwänze ausbrechen. Die Krebschalen säubern.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Krebschalen darin ca. 1 Min. anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, dann mit Weinbrand ablöschen. Portwein und Fond dazugießen. Alles offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.
3. 100 g Sahne dazugießen und weitere 15 Min. köcheln lassen. Den Sud durch ein feines Sieb gießen und offen bei mittlerer Hitze auf ca. 250 ml einkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen.
4. Inzwischen den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Das Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und mit der restlichen Sahne im Mixer fein pürieren. Die Masse mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft kräftig würzen. Frische Morcheln von den Stielenden befreien und waschen. Getrocknete Morcheln in kaltem Wasser einweichen.
5. Möhren und Kohlrabi schälen. Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Kohlrabi vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Möhren und Spargel längs halbieren.

6. Reichlich Wasser in einem breiten Topf aufkochen und salzen. Aus der Zandermasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und in dem siedenden Wasser (es soll nicht kochen!) zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. garen. Etwa 1 Min. vor dem Ende der Garzeit die Flusskrebse hinzufügen und darin erwärmen.

7. Das Gemüse in kochendem Salzwasser in ca. 6 Min. bissfest garen. Die Morcheln ausdrücken und mit den TK-Erbsen hinzufügen und ca. 2 Min. mitgaren. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben und auf tiefe Teller verteilen. Die Zanderklößchen und Flusskrebse herausnehmen und darauf anrichten.

8. Die kalte Butter zur Krebssauce geben, die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Sauce über Gemüse, Krebse und Klößchen verteilen. Nach Belieben mit kleinen Dillzweigen garnieren und servieren.