

Duo von Zanderfilet und Jakobsmuschel gespickt mit Pinienkernen Karamelisierter Schwarzwurzel Pommes Vitelottes Espuma Lorbeerschaum

Rezept/ Zutaten

Ca. 750 g	Zanderfilet	1 dl	Milch
4	Jakobsmuscheln	1 dl	Noilly-Prat
80 g	Pinienkerne	1 dl	Weisswein
1	Zitrone	2,5 dl	Geflügelfond
1 kg	Schwarzwurzel	8	Lorbeerblätter
250 g	Zucker	1 Bund	Rosmarin
2 l	Gemüsebouillon	1 Bund	Thymian
250 g	blaue Kartoffeln	2	Schalotten
5 dl	Sahne	½	Knollensellerie
250 g	Butter	2	Karotten
5 dl	Rahm		

Zubereitung

Fisch portionieren und die Jakobsmuscheln mit Pinienkernen spicken.
A la Minute alles braten mit Rosmarin, Thymian, Zitrone und Butter.

Schwarzwurzel in Stifte portionieren.
Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
Schwarzwurzel hinzugeben und mit Gemüsebouillon ablöschen.
Bissfest fertig garen.

Blaue Kartoffeln kochen.
Pürieren, Milch Rahm und Butter hinzugeben.
Passieren und in eine Espuma-Flasche einfüllen.

Aus Sellerie und den Kartoffeln kleine Perlen ausstechen und glacieren.
Schalotten und die Lorbeerblätter mit Butter anschwanken.
Mit Weisswein und Noilly-Prat ablöschen, reduzieren.
Geflügelfond reduzieren.
Rahm zugeben und mit Butter montieren.
Dekoration Schwarzwurzelchips.