

Rezeptkarte 3  
Monat Februar  
„Zander“  
von Daniel Klein



Bildquelle: „Firmenherz Marketingagentur“



*Guten Appetit,  
euer Daniel Klein*

**Rezepte online nachlesen!**  
Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur  
Zubereitung finden Sie online unter: [globus.de/danielklein](http://globus.de/danielklein)





2 Personen



ca. 180 Minuten



mittel

## Zutatenlisten

### Zander:

1 Zanderfilet  
Kreuzkümmel  
Olivenöl  
Salz

### Kichererbsen:

200 g Kichererbsen  
1 Galiamelone oder Cantaloup  
Gemüsefond  
Kreuzkümmel  
Kardamom  
Zimt  
Salz  
Kakaobutter

### Thai Curryschaum Gelb:

100 ml. Kokosnussmilch  
200 ml. Gemüsefond  
20 g gelbe Currypaste  
1/4 Ananas  
3 rote Paprika  
2 Schalotten  
20 g Ingwer geschält  
3 Stangen Zitronengras  
Kakaobutter  
Etwas Palmzucker  
Fischsauce  
Lecithin (falls nötig zum Schäumen)  
Gruyere Käse

## Zubereitung:

### Zanderfilet:

Das Fischfilet ordentlich entgräten und putzen, in gleich große Stücke portionieren und mit dem Kümmel und Salz würzen. In einem Topf etwas Olivenöl auf ca. 70° erhitzen, die Fischfiletstücke darin ca. 40 Minuten einkochen lassen.

### Kichererbsen:

Den Gemüsefond mit allen Zutaten in einen Topf geben, außer der Melone und dem Kakaobutter. Kocht dieses ca. 40 Minuten bis die Kichererbsen weich sind. Etwas Sud bei Seite stellen. Ist nach dem abkühlen noch Haut an den Kichererbsen kann man diese ganz einfach mit einem schnipsen entfernen. Jetzt die Melone halbieren und mit einem Kugelausstecher ausstechen. In einer Pfanne die Kakaobutter erhitzen, die gekochten Kichererbsen und etwas von dem Sud dazugeben, als letztes die Melone hinzufügen und mit ordentlich Salz abschmecken.

### Thai-Curryschaum-Gelb:

Die Paprika, Ingwer, Ananas und Schalotten klein schneiden. In einem Topf Currypaste mit Kakaobutter mischen und leicht anrösten, jetzt das Zitronengras dazu und kurz mitrösten, Paprika, Ananas, Schalotten dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen und einköcheln lassen. Wenn alles weich gekocht ist mit einem Stabmixer alles fein mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht, nun die Kokosmilch hinzu und einreduzieren lassen bis ein Curry entsteht. Mit der Fischsauce und dem Palmzucker abschmecken. Das Curry kann jetzt mit dem Stabmixer aufgeschäumt werden, sollte es nicht auf Anhieb funktionieren einfach etwas Lecithin dazu. Den Gruyere Käse ganz fein raspeln und als Abschluss über das Gericht streuen, dieser gibt dem Gericht noch das Salzige Aroma

Alle drei Komponenten schön auf Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!



GLOBUS