

## Zanderfilet Niedertemperatur gart

Kohlrabi | Passionsfrucht  
Basilikum-Buttermilch | Olivenöl

### ZUBEREITUNG

#### ZANDER

Zander mit Olivenöl bestreichen und in einen geschlossenen Garbehälter setzen. Im Dampfbackofen bei 30 % Feuchte und 80°C ca. 20 Minuten pochieren.  
Danach mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen, salzen und sofort anrichten.

#### KOHLRABI

Kohlrabi schälen, in Streifen schneiden und salzen.  
In einen Vakuumbbeutel füllen und auf Stufe 3 vakuumieren.  
Zwei Stunden ziehen lassen.  
Kohlrabi mit den Händen etwas ausdrücken und mit den restlichen Zutaten vermischen.  
Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

#### BASILIKUM-BUTTERMILCHSAUCE

Basilikum mit allen Zutaten vermischen.  
Mit etwas Salz würzen.

Passionsfrucht halbieren und den Inhalt auslöffeln.

### ZUTATEN

4 St. Zanderfilet à 100 g / ohne Haut

2 St. Kohlrabi  
1 EL Kimchi, gehackt  
Salz  
1 TL Senf  
Olivenöl  
1 Zitrone

1 Be Buttermilch  
1 Bund Basilikum  
Salz

Passionsfrucht