



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

GEBRATENER ZANDER MIT BEURRE BLANC UND KRÄUTERÖL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für die Beurre Blanc Schalotten und Knoblauch in Butter (1) auf niedriger Stufe andünsten, bis die Butter leicht nussig wird. Mit Noilly Prat, Weisswein und weissem Portwein ablöschen und auf ca. 1/3 reduzieren. Rahm dazugeben und aufkochen. Butter (2) begeben und mit dem Stabmixer glattmischen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Fischfilets entgräten und darauf achten, dass alle Schuppen auf der Hautseite entfernt sind. Pfanne mit Öl erhitzen. Währenddessen nur die Hautseite des Filets mehlieren und abklopfen. Fisch auf der mehlierten Hautseite in die Pfanne geben und auf mittlerer Hitze langsam knusprig braten. Ist die Hautseite fast goldgelb und knusprig so wird zum Schluss die Butter, der Thymian und der zerdrückte Knoblauch beigegeben. Mit einem Esslöffel geschmolzene Butter mehrmals über die Filets arrosieren (giessen). Optimal sind die Filets, wenn sie nicht komplett durchgegart sind.

Für das Petersilienöl Petersilie gründlich waschen und gut trocknen. Rapsöl mit Petersilie vermischen, mixen, danach durch ein Sieb streichen.

Saucenspiegel mit der Beurre Blanc in einen tiefen Teller geben. Zander dazugeben. Kaviar in Form einer Nocke darauf anrichten und dekorativ mit dem Petersilienöl garnieren.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN BEURRE BLANC

2 SCHALOTTEN, GESCHÄLT
2 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT
20 G BUTTER (1), 80 ML NOILLY PRAT
80 ML WEISSWEIN, TROCKEN
80 ML WEISSER PORTWEIN
80 ML CHAMPAGNER
1 DL RAHM, 100 G BUTTER (2)
SALZ, ZUCKER

ZUTATEN ZANDER

500 G ZANDERFILET
MEHL ZUM MEHLIEREN
ÖL ZUM BRATEN, 2 EL BUTTER
KRÄUTER NACH WAHL
2 KNOBLAUCHZEHEN
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUTATEN PETERSILIENÖL

100 G RAPSÖL
40 G PETERSILIE, FRISCH
3 ZWEIGE ROSMARIN
4 ZWEIGE SALBEI

4 KAFFEELÖFFEL SCHWARZER KAVIAR

POWERED BY:

