

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ZANDER – RHABARBER – ESTRAGON-SCHAUM

ZUTATEN:

400 gr	Zanderfilets (oder auch Seezungenfilets)
350 gr	junger, zarter Rhabarber
80 gr	Zucker
15 gr	Ingwer
120 ml	Granatapfelsaft
2 EL	Schalotte, gehackt
1 Bd	Estragon (wer kein Estragon mag, kann auch Kerbel verwenden)
60 gr	Butter
50 ml	Noilly Prat
200 ml	Rahm
100 ml	Gemüsebouillon
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Rhabarber putzen und die Haut abziehen. Rhabarber in 6 cm lange und ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Zucker in einer Pfanne golden caramolisieren lassen, Rhabarber und Ingwer in die Pfanne geben, mit dem Granatapfelsaft ablöschen und etwa 3 Minuten dünsten. Rhabarber im Sud zur Seite stellen.

Die Schalotten in 30 gr Butter andünsten, mit Noilly Prat ablöschen und mit der Bouillon und dem Rahm auffüllen. Estragon zugeben und bis zur gewünschten Dicke einköcheln lassen, absieben (oder mitpürieren) und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Zander in gleich grosse Stücke schneiden und mit Salz & Pfeffer würzen. Mit der restlichen Butter den Zander bei mittlerer Hitze rundum braten.

Zander auf vorgewärmte Teller anrichten, mit der Sauce umgiessen und mit den Rhabarbern garnieren.