

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ZANDER MIT RANDEN SOUFFLAGE – MEERRETTICH BEURRE BLANC

ZUTATEN:

800-1200 gr	Zanderfilet enthäutet
1 Stk.	Schalotte, fein gehackt
30 g	Butter
1 DL	Weisswein
2 DL	Randensaft
1 TL	Wildfenchelsamen fein zerstoßen im Mörser
2 Stk.	Eiweiss steif geschlagen mit Prise Salz
etwas	Salz, Pfeffer
2 EL	Olivenöl

ZUTATEN:

1 Stk.	Schalotte, fein gehackt
1 EL	Butter
1 DL	Weisswein
3 DL	Vollrahm
100 g	Butter kalt
	Salz / Pfeffer
50 g	Meerrettich gerieben

ZUTATEN:

800 g	Spinat gewaschen
1 Stk.	Zwiebel fein gehackt
1 Stk.	Knoblauchzehe fein gehackt
1 EL.	Butter
	Salz / Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zwiebel fein hacken, in Butter andünsten, ablöschen mit Wein und Randensaft, Fenchelsamen zugeben und auf 1/3 einreduzieren erkalten lassen.

Fischfilets portionieren ca. 160 g , Abschnitte (Bauchlappen, Schwanzstück ca. 20g p. P) in sehr kleine Würfel schneiden, zusammen mit kalter Reduktion, Salz/ Pfeffer im Cutter zu feinem Brät verarbeiten, Eiweiss steif vorsichtig darunter heben.

Fischfilets auf leicht geöltem Backpapier bei 75-80 Grad stiller Hitze 15 min garen, herausnehmen und Ofen umstellen auf Grill/Oberhitze 220 Grad vorheizen.

Randenschaum auf den Fisch flach ausstreichen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 1-2 min überbacken.

Schalotten im Butter andünsten mit Weisswein ablöschen, Rahm begeben und ca 5 min einreduzieren, abschmecken mit Salz und Pfeffer, kalter Butter einmischen und mit Meerrettich verfeinern

Spinat im kochenden Wasser kurz blanchieren, im Eiswasser abschrecken und Flüssigkeit etwas ausdrücken. Knoblauch und Zwiebeln im Butter andünsten, Spinat begeben, abschmecken, ev. mit Vollrahm verfeinern