

Zander im Reis-Blatt auf Schnittlauch-Butter-Soße

Für 2 Personen

Für den Zander im Reisblatt:

4 Reisblätter	20 g Toastbrot ohne Rinde	ca. 5 EL Butter
2 Tomaten	150 g Zanderfilet ohne Haut	40 g Spinatblätter
etwa Salz	1 Knoblauchzehe	Pfeffer
1 Zweig Koriander frisch	1 Prise Zucker	1 EL Zitronensaft
1 Eiweiß		

Für die Soße:

1 Schalotte	50 g Butter	20 ml trockener Wermut
40 ml trockener Weißwein	1/4 l Frischfisch	1 Bund Schnittlauch
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	

Die Reisblätter in feuchte Tücher einschlagen und ca. 20 bis 30 Minuten einweichen lassen. Das Toastbrot in Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter knusprig braun rösten. Dann auf ein Küchentrepp geben.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, dann die Haut und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Das Zanderfilet in Würfel bzw. kleine Stücke schneiden. Spinatblätter waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Spinatblätter gut ausdrücken und in einer Pfanne mit 1 EL Butter trocken andünsten. Mit etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig den Tomaten und den Brotwürfeln vermengen. Koriander fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Vorbereitete Brotwürfelmasse zum Zander geben, die Menge vierteln und jeweils eine Portion in die Mitte eines Reisblatts häufen und länglich formen. Die Ränder des Reisblatts mit Eiweiß bestreichen, zusammenrollen und außen nochmals mit Eiweiß bepinseln. In einer Pfanne mit reichlich Butter auf allen Seiten goldbraun anbraten, dann 5 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig braten.

Für die Soße Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen. Den Fischfond angießen und nochmals etwas einkochen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Soße mit restlicher kalter Butter binden, mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und den Schnittlauch untermischen.

Auf vorgewärmte Teller einen Soßenspiegel gießen und die knusprigen Zanderreisblätter hineinlegen.

Jörg Sackmann Montag, 29. September 2008