

Zander in Blätterteig mit Limetten-Estragon-Soße

Für 2 Personen

3 Zanderfilets a 150 g	1 fertiger Blätterteig	1 Noriblatt
2 Schalotten	1 unbehandelte Limette	2 Eier
100 g kalte Butter	50 ml kalte Sahne	100 ml Sahne
400 ml Fischfond	100 ml trockener Weißwein	100 ml französischer Wermut
3 Zweige Dill	3 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Koriander
1 TL getrockneter Estragon	2 Zweige frischer Estragon	1 Prise Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Fischfarce ein Zanderfilet in einem Zerkleinerer fein hacken und kalt stellen. Jeweils zwei Zweige Dill, Petersilie und Koriander abzupfen und klein hacken. Anschließend die Fischmasse mit einem Ei gut verrühren und 50 ml kalte Sahne, Salz, Pfeffer und die Kräuter dazu geben. Das Noriblatt mit der Fischfarce bestreichen, ein Fischfilet mittig darauf legen und wieder mit Fischfarce bestreichen. Die übrigen Zweige Petersilie, Dill und Koriander abzupfen, jeweils ein paar Blätter darauf verteilen und mit dem zweiten Fischfilet bedecken. Die Fischfilets abschließend mit dem Noriblatt einwickeln. Das zweite Ei in einer Schüssel mit etwas Salz verquirlen. Den Blätterteig ausrollen, die eingepackten Fischfilets darauf legen, den Blätterteig mit dem Ei bestreichen und die Fischfilets damit einwickeln. Das Ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen verquirlten Ei bepinseln. Anschließend für etwa 20 Minuten in den Backofen geben, Für die Soße die Schalotten abziehen, klein schneiden und in 25 Gramm Butter andünsten. Mit dem Weißwein, dem Fischfond, dem Wermut, der Sahne und dem getrockneten Estragon in einem Topf erhitzen. Alles auf die Hälfte reduzieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Limettenschale abreiben. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Limettensaft und die übrige Butter mit einem Schneebesen in die Soße rühren. Die Soße nun nicht mehr kochen lassen. Abschließend den frischen Estragon abzupfen, klein hacken und zusammen mit dem Limettenabrieb in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Zander im Blätterteig in Scheiben schneiden und mit der Limetten-Estragon-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Natus am 16. August 2010