

Zander-Filet mit grünen Spargel und Zitronen-Schaum

Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 150 g	150 g grüner Spargel	1 unbehandelte Zitrone
1 Ei	125 ml Sahne	2 EL Olivenöl
weißer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Den Zander waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Zander salzen und pfeffern und auf der Hautseite kross braten. Den Zander im Ofen fertig garen. Das Ei trennen. Die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Für die Sauce das Eidotter mit der Sahne und dem Zitronensaft vermischen und in einen Topf geben. Das Ganze auf kleiner Flamme mit dem Schneebesen aufschlagen, so dass eine schaumige Masse entsteht. Die Sauce darf dabei nicht kochen. Das Ganze anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel mit Hilfe eines Spargelschälers in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und die Spargelscheiben darin etwa zwei Minuten lang anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zanderfilet mit dem gebratenen grünen Spargel auf Tellern anrichten, mit dem Zitronenschaum garnieren und servieren.

Veronika Reich Brugger am 25. August 2011