

Zander-Filet, Zitronen-Butter, Schoten, Zwiebel-Püree

Für zwei Personen

Für die Zitronenbutter:

250 g weiche Butter	1 Zitrone	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	1 EL Butter	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Zwiebelpüree:

1 Gemüsezwiebel	100 g Butter	2 EL Mehl
250 ml Sahne	50 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie
500 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 180 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 EL Mehl
2 EL Neutrales Öl	Salz	

Für die Garnitur:

2 EL Mehl	300 ml Sonnenblumenöl	
-----------	-----------------------	--

Für die Zitronenbutter:

Die Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Die weiche Butter mit dem Zitronensaft und -Abrieb sowie Zucker, Salz und Pfeffer lange zu einer schaumigen Masse schlagen.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer glasieren.

Für das Zwiebelpüree:

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Fond ablöschen. Köcheln lassen. Sahne angießen und reduzieren lassen. Parmesan reiben. Masse pürieren und mit Parmesan, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelpüree mit Petersilie bestreuen.

Für das Zanderfilet:

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zanderfilet putzen und die Haut mit einem scharfen Messer leicht einschneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Hautseite leicht mehlieren.

Auf der Hautseite vorsichtig in einer Pfanne mit Öl kross anbraten.

Für die Garnitur:

Ein paar Ringe der Gemüsezwiebel (s.o.) in heißem Fett ausbacken. Anschließend salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 14. November 2018