

Zander-Filet mit Beurre blanc, Kartoffel-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Fisch:

2 Zanderfilets à 100 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
3 Basilikumblätter	1-2 EL Olivenöl	Salz

Beurre blanc:

1 Schalotte	50 g Butter	100 ml Sahne
130 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Kartoffel-Lauchgemüse:

140 g Kartoffeln	40 g Lauch	1 Zitrone, Abrieb, Saft
1 EL Butter	100 g Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für das Dill-Öl:

100 g Dill	100 ml Sonnenblumenöl	Salz
------------	-----------------------	------

Fertigstellung: 2 Wildgarnelen

Fisch:

Die Zanderfilets auf der Hautseite leicht einschneiden und auf beiden Seiten salzen. Kurz vor dem Servieren Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den gesalzenen Zander auf der Hautseite langsam in der heißen Pfanne knusprig braten. Kurz bevor der Fisch fertig ist, Butter, Basilikum und die angedrückte Knoblauchzehe in die Pfanne geben und die Zanderfilets wenden. Die Filets mit der Gewürzbutter übergießen (arrosieren).

Beurre blanc:

Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen und würzen, auf kleiner Stufe köcheln lassen und nach 20 Minuten abseihen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Lauchgemüse:

Kartoffeln schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Würfel in Salzwasser kurz bissfest blanchieren, abseihen und beiseitestellen.

Lauch putzen, feinschneiden und in Butter anschwitzen. Dann die blanchierten Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft und abrieb würzen. Das Gemüse sollte eine sämige Bindung haben und nicht zu flüssig sein.

Dill-Öl:

Dill grob schneiden und in einem Messerbecher zusammen mit dem Öl mit einem Stabmixer fein mixen. Anschließend leicht salzen. In einer Stielkasserole das Öl aufkochen und etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren leicht kochen lassen. Danach durch ein feines Sieb filtern und beiseitestellen.

Fertigstellung:

Garnelen schälen, säubern, Darm entfernen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die heiße Beurre Blanc kurz mit dem Stabmixer aufschäumen und die geschnittene Garnele dazugeben.

Alexander Kumptner am 28. März 2025