

Zander auf Laitue-Püree mit Weinberg-Schnecken

Für 4 Personen

Laitue-Püree:

1 Kopf Eisbergsalat	0,5 dl Fischfond	0,5 Zitrone
Salz	Butter	

Zanderfilet:

4 Zanderfilets	Salz	Olivenöl
----------------	------	----------

Schnecken:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	16 Weinbergschnecken
0,5 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	Butter, Öl

Kräuterbutter:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch, klein	100 g Butter, weich
Kerbel	Petersilie	Kresse
Salz	Pfeffer	Zitrone

Kresse zum Garnieren

Laitue-Püree:

Die grünen Blätter vom Salat abreißen, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abkühlen, auspressen und mit einem Messer kleinhacken. Die Butter in einer Kasserolle hellbraun werden lassen, in eine Tasse geben und im Kühlschrank abkühlen. Die Salatblätter im Mixer mit dem Fischfond pürieren, einen Hauch Salz dazu geben und durch ein feines Sieb passieren. In einer Kasserolle wieder erhitzen. Die Soße mit der Nussbutter montieren, eventuell noch einen Spritzer Zitronensaft dazu geben.

Zanderfilet:

Den Zander salzen und in einer Pfanne in Olivenöl schön kross anbraten, dann kurz durchziehen lassen.

Schnecken:

Die Schalotten, die Petersilie und die Knoblauchzehe putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten- und Knoblauchwürfel in etwas Öl sanft andünsten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnecken darin erhitzen.

Kräuterbutter:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe putzen und sehr fein hacken. Mit der Butter in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Esslöffel fein gehackte Petersilie, einen Esslöffel fein gehackten Kerbel und einen Esslöffel fein gehackte Kresse hinzugeben. Mit einem Spritzer Zitrone würzen, alles gut vermischen und kaltstellen. Auf einem Teller zuerst die grüne Soße geben, dann den Zander drauf legen. Die Schnecken rundherum legen und mit feiner Gartenkresse bestreuen.

Lea Linster am 20. August 2010