

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Zander

mit Sauce Rouille



Zutaten für 4 Personen

FISCH:
640g Filet Royal mit Haut
2 EL Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

SAUCE ROUILLE:
20g Olivenöl
120g Peperoni, rot, geschält
1 Knoblauchzehe
1 Prise Safran
50g Kartoffeln, weichgekocht
1 Eigelb
30g Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

SAFRAN-BEURRE-BLANC:
10g Butter
½ Schalotte, gehackt
1 Prise Safran
½ dl Weisswein
1 dl Fischfond
80g Butterwürfel, kühlgestellt
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
3 Pfefferkörner, schwarz
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR:
Lachs Rogen
Zitronenzesten, blanchiert

Zander

mit Sauce Rouille

Vorbereiten

FISCH:

Filet Royal in gleichmässige Carrés portionieren.

Zubereiten

SAUCE ROUILLE:

Die 20g Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch, Safran, Kartoffeln und Eigelb im Mixer fein pürieren. Dann die 30g Olivenöl langsam dazugeben und mitmixen.

SAFRAN-BEURRE-BLANC:

Schalotte und Safran in Butter dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Thymianzweig, Lorbeerblatt, Pfefferkörner dazu. Mit Fischfond auffüllen und auf $\frac{1}{3}$ reduzieren. Fond absieben. Mit den kalten Butterwürfeln die Safran-Beurre-Blanc aufmontieren.

FISCH:

Mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig braten (zuerst die Hautseite, dann die Fleischseite) Gesamtbratzeit ca. 6 Min. Im Ofen bei 65°C warmhalten.

Anrichten

Die kalte Sauce Rouille in der Mitte des Tellers als Saucenspiegel verteilen. Fisch darauflegen. Die Safran-Beurre-Blanc dazugeben. Mit Zitronenzesten und Lachs Rogen garnieren. Servieren.

Tipp

Dazu blanchierte Broccoli-Röschen servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Wolfsbarsch, Rotbarsch oder Kabeljau.