

Eingelegter Zander im Safransud





Zubereitung Safransud und Sardellen-Würzsauce

Den Limettensaft und die weissen Zwiebeln mixen. Die restlichen Zutaten zerkleinern, zufügen und kurz mitmixen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag passieren, mit Salz abschmecken und mit Safran kalt infusionieren.

Zubereitung Zanderfilet

Haut und Gräten des Fisches entfernen und mit Salz und Zucker auf beiden Seiten komplett bedecken. Vakuumieren und 2,5 Stunden beizen lassen. Anschliessend Salz und Zucker entfernen, den Fisch abwaschen. In mundgerechte Stücke schneiden und auf 4 Portionen teilen.

Rezept für 4

Zutaten Safransud

Saft von 9 Limetten

2 Stangen grüne

Stangensellerie

4 weisse Zwiebeln

5 g Ingwer

230 ml Wasser

1 g Safranfäden

Zutaten Sardellen-Würzsauce

15 g Korianderblätter

2 Zitronengrasstangen

Salz

20 g Colatura di Alici

Zutaten Zanderfilet

4 Zanderfilets (je ca. 80 g)

120 g Salz

80 g Zucker

Fleur de Sel

Zutaten Garnitur

1 Stange Stangensellerie

1 kleine rote Zwiebel

4 getrocknete

Kirschtomaten

 ${\sf Basilikum}$

1 EL gewürfelte Schalotten

Olivenöl

Essig

Pfeffer

Salz



Zubereitung Garnitur

Stangensellerie schälen, 1/3 in feine Scheiben schneiden und den restlichen Sellerie in Brunoise schneiden und mit 1 EL gewürfelten Schalotten und Olivenöl, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Mit getrockneten Kirschtomaten garnieren. Tipp: Wahlweise können auch getrocknete, klein geschnittene Tomaten verwendet werden.

Anrichten

Die portionierten Zanderfilets in einen tiefen Teller geben mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel würzen. Mit ein paar Zwiebelstreifen, getrockneten Kirschtomaten, etwas in Olivenöl mariniertem Stangensellerie und Basilikum garnieren. Den Safransud angiessen und servieren.