



Zander mit Artischockenpüree

Silvio Germann



Zubereitung Beize

Zander mit einem scharfen Messer filetieren, die Gräten entfernen und die Haut abziehen. Für die Beize Salz und Zucker im kalten Wasser auflösen und die anderen Zutaten einrühren. Die geputzten Zander-Filets darin je nach Grösse ca. 1 Stunde beizen. Den Zander in der Mitte quer halbieren. Mit Trüffel belegen und mit Activa wieder zusammenkleben. Den geklebten Zander mit brauner Butter bestreichen und mit den fein aufgeschnittenen Artischocken belegen. Den Zander mit Klarsichtfolie bedeckt 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit Dämpfen bei 58 °C 12 Minuten glasig garen und durch die braune Butter ziehen.

Rezept für 4

Zutaten Beize

1500 g Wasser
100 g Zucker
100 g Salz
Dill
Petersilie
Pfefferkörner
Korianderkörner
Fenchelsamen
Lorbeerblätter

Zutaten Beurre Blanc

5 Stk. Schalotten
500 ml Riesling
100 g Noilly Prat
1 l Geflügelfond
500 ml Rahm
Salz
Pfeffer
Estragon
Butter

Zutaten Schnittlauchöl

300 g Öl
100 g Schnittlauch
50 g Spinatblätter



Zubereitung Beurre Blanc

Die Schalotten in Butter anschwitzen, mit Noilly Prat und dem Riesling ablöschen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Diesen Ansatz mit dem Geflügelfond und dem Rahm aufgiessen und für weitere 30 Min. köcheln lassen. Etwas Estragon auflegen und ziehen lassen, abseihen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig mit etwas Butter aufmischen, bis die Sauce einen schönen stabilen Schaum hat.

Zubereitung Schnittlauchöl

Für das Schnittlauchöl alle Zutaten im Thermomix bei 80 °C ganz fein mixen und auf einem Eisbad möglichst schnell kalt rühren. Die kalte Masse durch ein feines Passiersieb passieren und (am besten über Nacht) in einem hohen Gefäss kühl stellen, sodass sich die Flüssigkeit am Boden absetzt. Nun kann man das klare grüne Öl von oben abschöpfen.

Zubereitung Artischockenfond

Die Artischocken schälen und je nach Grösse 8 bis 10 Minuten im Einlegfond kochen. Gläser sterilisieren und die Artischocken mit dem Fond einmachen.

Zubereitung Artischockenpüree

Die Schalotten in etwas Olivenöl anziehen lassen. Die Artischocken dazugeben und mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und alles schön weichkochen. Im Thermomix mit Zugabe von Butter und Rahm glatt mixen.

Zutaten

Artischockenfond

500 g Wasser
250 g Weisswein
100 g Olivenöl
25 g Essig
25 g Puderzucker
30 g Salz
1 Stk. Knoblauch
Thymian

Zutaten

Artischockenpüree

120 g Schalotten
30 g Noilly Prat
300 g gekochte
Artischocken
80 g Butter
30 g Rahm