

Zander Sumac-Lackiert, Rosenranden, Sauerkirschen-Salsa



Zubereitung Zander

Alle Zutaten für den Lack aufkochen und bei niedriger Hitze einkochen. Den Zander mit etwas Glasur bestreichen und vakuumieren. Mit Dämpfen 62 °C während 8 Minuten garen. Auspacken, auf ein Blech legen und mit dem Lack bestreichen. Mit Heissluft während 2 Minuten glasieren.

Zubereitung Rosenranden

Wasser, Essig, Zucker, Ingwer, Senf- und Pfefferkörner zusammen aufkochen und die Randenscheiben mit dem Rosenwasser dazugeben. Vom Herd nehmen und im Sud erkalten lassen.

Zubereitung Sauerkirschen-Salsa

Zucker und Essig aufkochen. Alle anderen Zutaten dazugeben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mixen und mit Rosenwasser und Fischsauce abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten Zander

500 g Zanderfilet ohne Haut,
in 4 gleich grosse Stücke geschnitten
0,6 dl Teriyakisauce
1 EL Ingwer, fein gehackt
1 EL Honig
1 EL Senf
1 TL Sumac
1 Prise Sternanis, gemahlen
1 Prise Cayennepfeffer
½ TL Zitronensaft

Zutaten Rosenranden

2 Randen (Rote Beete), geschält und in dünne Scheiben gehobelt
2 dl Wasser
2 dl Rotweinessig
200 g Zucker
1 cm Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
Je 1 TL Senf- und Pfefferkörner
4 EL Rosenwasser



Anrichten

Garstufe Zander

Mit Vorheizen

8 Minuten | Dämpfen 62 °C

Anrichten

Randenscheiben und Zander auf Teller anrichten. Mit Salsa, eventuell Randenpüree und Brotcracker anrichten.

Zutaten Sauerkirschen-Salsa

200 g Sauerkirschen,

entsteint

50 g Zucker

50 g Himbeeressig

1 roter Chili, entkernt und

fein gewürfelt

½ rote Zwiebel, fein

gewürfelt

1 TL Ingwer, fein gehackt

Rosenwasser und

vietnamesische

Fischaube

zum Abschmecken