

Zanderfilet in der Kräuterkruste auf Weißweinsauce

Zutaten

500 g Zanderfilet
Salz, Pfeffer
Saft einer Zitrone

Gratinier Masse:

100 g Butter
50 g Semmelbrösel

Weiteres:

Salz
Pfeffer
gemischte Kräuter

Fond:

100 g Fischabschnitte(Karkassen)
Weißes Mirepoix
150 ml Weißwein
500 ml Wasser

Weiteres:

Pfefferkörner
Lorbeerblätter
Senfkörner
Fenchelsamen

Weißweinsauce:

20 g Butter
20 g Scharlotten brunoise
100 ml Weißwein
250 ml Fischfond
100 ml Obers

Arbeitsbeschreibung

1. Gratinier Masse: Weiche Butter schaumig schlagen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Semmelbrösel einrühren und auf Backpapier 4mm dünn aufstreichen. (Kaltstellen)
2. Zanderfilet: mit der 3 S Regel vorbereiten, in 120 g Stücke schneiden, pfeffern und mit kalter Gratinier Masse belegen. Den Zander auf ein mit Olivenöl geöltes Backblech legen und im vorgeheizten Rohr bei 240°C Oberhitze gratinieren.
3. Fond: Fischkarkassen waschen, alle Zutaten in eine Marmite geben, aufkochen lassen, degaßieren und ca. 30 Minuten köcheln lassen, passieren.
4. Sauce: Butter aufschäumen lassen, Scharlotten darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, reduzieren, mit Fond aufgießen. Reduzieren um die halbe Menge, Obers dazugeben, reduzieren, abschmecken, mixen und passieren.