

Zutaten

Gebratenes Zanderfilet, Kartoffel-Lauchgemüse, Yuzu-Beurre Blanc und Dillöl

Zutaten 2 Personen

- 2 Stk. Zanderfilet à 100g
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 3 Stk. Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Butter

- 2 Stk. Wildgarnelen

Yuzu Beurre Blanc

- 220ml Weißwein
- 60ml trockener Martini
- 40ml weißer Balsamico
- 1 Schalotte
- 1 TL Koriandersamen
- 150g Sahne
- 150g Butter
- 40g Yuzu Saft (Marke folgt!!)
- etwas Sojasauce

Dillöl

- 100g Dill
- 100ml Sonnenblumenöl

Kartoffel Lauchgemüse

- 20g (1 EL) Butter
- 40g Lauch
- 140g blanchierte Kartoffelwürfel
- 100g Fond
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

1. Für die Yuzu Beurre Blanc den Weißwein, den Martini, den Essig, die Schalotten und die Koriandersamen zu einer Reduktion einkochen. Diese mit Sahne und Yuzu Saft aufkochen und mit kalter Butter montieren und mit Sojasauce abschmecken.

2. Für das Dillöl den Dill grob zusammen schneiden und in einem Messerbecher zusammen mit dem Öl mit einem Stabmixer fein mixen. Anschließend leicht salzen. In

einer Stielkasserole das Öl aufkochen und etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren leicht kochen lassen. Danach durch ein feines Sieb filtern und beiseite stellen

3. Die Garnelen schälen, und säubern (Darm entfernen) und in gleichmäßige Stücke schneiden und beiseitestellen.

Die Zanderfilets auf der Hautseite leicht einschneiden und auf beiden Seiten salzen.

4. Für das Kartoffel-Lauchgemüse die Kartoffel schälen und in ca. 5mm große Würfel schneiden. Die Würfel in Salzwasser kurz bissfest blanchieren, abseihen und beiseitestellen.

Den geschnittenen Lauch in Butter anschwitzen, die blanchierten Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone würzen. Das Gemüse sollte eine sämige Bindung haben, nicht zu flüssig.

5. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den gesalzenen Zander auf der Hautseite langsam in der heißen Pfanne knusprig braten. Kurz bevor der Fisch fertig ist, einen Esslöffel Butter, den Basilikum und die angedrückte Knoblauchzehe in die Pfanne geben und die Zanderfilets wenden. Die Filets mit der Gewürzbutter übergießen (arroisieren).

Die heiße Beurre Blanc kurz mit dem Stabmixer aufschäumen und die geschnittene Garnele dazugeben.

Utensilien

2 beschichtete Pfannen

1 Topf

1 kleine Stielkasserolle

1 Stabmixer

Brett

Messer

Sieb

Passiertuch

Olivenöl

1 Mixbecher

Teppanyaki Platte

Schälchen zum Anrichten