

Zander im Mantel mit Brokkoli und Safran-Soße

Für 2 Personen

2 Zanderfilets, a 100 g	250 g Brokkoli	2 Scheiben Parma-Schinken
4 Yufkateigblätter	1 Zitrone, unbehandelt	20 g Mandelblättchen
6 EL Butter	2 EL Butterschmalz	15 cl Weißwein, trocken
15 cl Fischfond	2 EL Crème double	4cl Wermut
2cl Anisspirituose	1 Msp. Safran-Fäden	1 TL Pfefferbeeren, rosa
1 Muskatnuss	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Yufkateig zu Bändern in Fischbreite in vierfacher Länge zuschneiden und mittig über Kreuz legen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Zusammen mit dem Parma-Schinken und dem Yufkateig zum Päckchen falten. Anschließend in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Fischpäckchen auf der Nahtseite rundherum kross anbraten und im Backofen für zehn Minuten fertiggaren. Den Brokkoli vom Strunk befreien, in Röschen teilen, blanchieren und abschrecken. Etwas Muskatnuss reiben. In einer Pfanne die Mandelblättchen in der restlichen Butter anschwitzen, den Brokkoli wieder hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem Esslöffel Zucker abschmecken. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit dem Fischfond auffüllen und nochmals reduzieren. Abschließend mit der Crème double, der Anisspirituose, dem Wermut und den Safran-Fäden einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischpäckchen aus dem Ofen nehmen, den Bindfaden entfernen und auf Tellern anrichten. Mit den Brokkoliröschen, der Soße und den Pfefferbeeren garnieren.

Eva Schaefers am 28. Oktober 2009