

Frühling-Zander

Für 2 Personen

300 g Zanderfilet, mit Haut	6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel
20 g Pecannusskerne, gehackt	100 g Butter	100 ml Weißwein, trocken
Olivenöl	125 ml weißer Balsamico-Essig	4 Zweige Thymian
4 Zweige Zitronenthymian	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Basilikum
8 Salbeiblätter	0,5 Bund Brunnenkresse	schwarzer Pfeffer
Salz		

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Teile schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den weißen Spargel schälen. Den weißen und grünen Spargel vom unteren Ende befreien und in dem kochenden Wasser blanchieren. Den grünen Spargel nach fünf Minuten und den weißen nach zehn Minuten herausnehmen. Den Weißwein in einem kleinen Topf zur Hälfte reduzieren lassen. 100 g Butter in einer Pfanne leicht bräunen lassen und anschließend durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Den eingekochten Wein und die Pecannüsse dazugeben. Zeitgleich in einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Thymianzweige und den Zander auf der Hautseite drei Minuten knusprig braten. Anschließend vorsichtig wenden, die Hitze abstellen und eine Minute ohne Hitze ziehen lassen. Daraufhin den Zander salzen, pfeffern und mit etwas Balsamico beträufeln. Den Zitronenthymian, die Petersilie, die Salbeiblätter, das Basilikum und die Brunnenkresse zupfen, ein paar Kräuter zum Dekorieren zur Seite legen, die anderen Kräuter klein hacken und alles miteinander vermengen. Die Nussbutter nochmals erhitzen und die Kräuter untermengen. Den Spargel und das Zanderfilet auf Tellern anrichten, mit der Nussbutter beträufeln, mit den Kräutern und dem Balsamico garnieren und servieren.

Ulrich Hoch am 08. Juli 2010