

Zander mit Basmati-Wildreis-Puffer, Limetten-Mayonaise

Für zwei Personen

300 g Zander	75 g Basmati-Wildreis-Mischung	1 unbehandelte Limette
1 Frühlingszwiebel	50 g Erbsen, TK	1 unbehandelte Zitrone
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
50 g Joghurt	5 EL Butter	1 TL Senf
2 Eier	2 EL Mehl	1 TL Backpulver
50 ml Milch	250 ml Sonnenblumenöl	2 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer		

Den Reis in gesalzenem Wasser garen. Für die Mayonnaise zwei Eier trennen und die Eigelb mit Senf und Weißweinessig in einen hohen Mixerbecher geben. Das Öl unter ständigem Rühren hinzu fügen und weiter rühren bis sich die Zutaten zum einer hellgelben cremigen Masse verbunden haben. Anschließend die Limettenschale fein abreiben, den Abrieb mit dem Saft der Limettenhälfte, dem Joghurt und der zwei bis drei Esslöffel Mayonnaise glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker würzen. Die Limettenschale fein abreiben und mit dem Saft einer halben Limette, dem Joghurt und der Mayonnaise glatt rühren. Mit Salz Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Eier mit der Milch mischen und einen Esslöffel Öl unterrühren. Das Mehl mit einem halben Teelöffel Backpulver mischen und unter die Eier-Milch-Mischung rühren. Mit Salz abschmecken. Den gegarten Reis abgießen, kalt abspülen und mit der Masse verrühren. In einer großen Pfanne viel Öl erhitzen und die Puffer darin zwei bis drei Minuten von jeder Seite ausbacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, mit den Erbsen mischen und mit der Puffermasse verrühren. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Die Fleischseite sparsam mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch zuerst auf der Hautseite drei Minuten braten. Die Herdplatte aus stellen und die Fleischseite in der noch heißen Pfanne etwa eine Minute gar ziehen lassen. Die Saiblingsfilets zusammen mit den Reispuffern und der Limetten-Mayonaise auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Nadiya Orel am 07. November 2012