

Zander-Filet mit einem Püree aus weißen Bohnen

Für zwei Personen

4 Zanderfilets à 100 g	500 g gegarte weiße Bohnen	1 rote Zwiebel
1 Orange	1 Bund Dill	150 g kalte Butter
50 g Butter	50 g Mehl	250 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer		

Die weißen Bohnen in Wasser gar kochen. Die rote Zwiebeln abziehen und fein hacken. Anschließend in etwas Butter anschwitzen und nach und nach die kalte Butter dazugeben, bis die Sauce eine cremige Konsistenz bekommt. Die Orange auspressen und den Saft mit in die Sauce geben. Einen halben Bund Dill klein schneiden und ebenfalls in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten weißen Bohnen mit dem Gemüsefond, etwas Butter und dem restlichen Dill pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und leicht mit Mehl bestäuben. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zander darin auf der Hautseite anbraten. Anschließend kurz wenden. Das Zanderfilet auf einem Teller anrichten und das Püree aus weißen Bohnen dazu geben. Mit der Orangen-Beurreblanc und Dill garnieren und servieren.

Peter Galov am 23. September 2013