

Zander-Filet mit Spinat-Pastasotto und Senf-Schaum

Für zwei Personen

300 g Zanderfilet, mit Haut	200 g Risoni-Nudeln	200 g frischer Blattspinat
4 Schalotten	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian	50 g Parmesan	100 g Butter
2 EL mittelscharfer Senf	200 ml Sahne	800 ml Gemüsefond
300 ml trockener Weißwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Zwei Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter anbraten. Die Risoni-Nudeln dazugeben und mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren und erneut aufgießen bis die Nudeln noch bissfest gegart sind. Den Spinat waschen und unterdazugeben und mit dünsten. Den Parmesan reiben und unter das Pastasotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Den Thymian dazulegen. Zwei Schalotten abziehen, klein schneiden und in etwas Butter anbraten. Mit dem Gemüsefond aufgießen, zwei Esslöffel Senf, die Sahne und etwas Zitronensaft hinzufügen. Mit einem Pürierstab aufschäumen und mit der restlichen Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zanderfilet auf einem Teller anrichten und das Spinat-Pastasotto dazugeben. Mit dem Senfschaum garnieren und servieren.

Ismet Dogan am 16. April 2014