

Zander-Filet mit Erdnuss-Kruste, Wildreis, Gurken-Salat

Für zwei Personen

450 g Zanderfilet	200 g Wildreismischung	4 Scheiben Toastbrot
1 große Salatgurke	160 g Erdnüsse	160 g Butter
50 g Stärkemehl	150 g Crème-fraîche	200 ml Sahne
750 ml lieblicher Weißwein	200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
2 EL Essig	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Gurke waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Anschließend die Gurkenscheiben salzen, durchkneten und lassen. Eine Marinade aus dem Essig, dem Öl und der Crème-fraîche herstellen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Wasser aus den Gurkenscheiben herausdrücken und den Gurkensalat mit der Marinade vermengen. Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. 10 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und anschließend den Fisch darin scharf anbraten. Den Gemüsefond mit der Sahne und dem Weißwein vermengen, zu einer Sauce einköcheln lassen und mit 50 Gramm kalten Butterwürfeln aufschlagen. Bei Bedarf die Weißweinsauce mit dem Stärkemehl binden. Nach Belieben mit Dill abschmecken. Den Reis in einem Sieb gründlich waschen, anschließend in kochendem Salzwasser für 20 Minuten kochen, bis er bissfest ist. Das Toastbrot entrinden und zusammen mit den Erdnüssen, zwei Dillzweigen und 100 Gramm Butter in einem Zerkleinerer cremig mixen. Die Erdnussmasse auf das Zanderfilet streichen und unter dem Grill gratinieren. Das Zanderfilet auf Tellern anrichten, den Wildreis und den Gurkensalat dazugeben. Mit der Weißweinsauce garnieren und servieren.

Günther Witte am 15. Mai 2014