

Zander mit Tomaten und Buttermilch-Schaum

Für zwei Personen

4 Zanderfilets mit Haut à 100 g	2 festk. Kartoffeln	8 Tomaten
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	150 g Buttermilch	80 g saure Sahne
70 g Crème-fraîche	120 ml Olivenöl	Zucker, Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Tomaten kreuzweise einritzen und überbrühen. Kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Dabei die Stielansätze entfernen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenviertel darin bei mittlerer Hitze mit der geschälten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig zwei Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Buttermilchschaum die Buttermilch mit der sauren Sahne und der Crème-fraîche mit einem Stabmixer verrühren. Nach und nach 100 Milliliter Olivenöl dazugeben. Den Schaum mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer und Zucker würzen. Die Zitrone auspressen und den Schaum mit Zitronensaft abschmecken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zanderfilets auf der Hautseite bei mittlerer Hitze vier Minuten scharf braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Filets wenden und in der Resthitze zwei Minuten durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten auf Tellern verteilen und die Zanderfilets daraufsetzen. Den Buttermilchschaum mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und die Filets damit umkränzen. Mit je zwei Basilikumblättern garniert servieren.

Dominic Stühler am 29. September 2014