

Zander-Filet mit Petersilienwurzel-Püree, Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilet à 220 g, mit Haut	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Petersilienwurzelpüree:

500 g Petersilienwurzeln	50 g Butter	Muskat
Salz	Pfeffer	

Für die Beurre Blanc:

1l Weißwein	500 g kalte Butter	2 Schalotten
2 Zitronen	1 Msp. Xhantan	Salz
Pfeffer		

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	Salz	Pfeffer
---------------------	------	---------

Den Backofen auf 80 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.

Die Petersilienwurzeln putzen und klein schneiden. Salzwasser erhitzen und die Petersilienwurzeln darin gar kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Die Butter dazu geben und mit Salz und Muskat cremig pürieren.

Die Schalotten abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Die Reduktion durch ein Sieb passieren und mit der kalten Butter montieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Pflanzenöl erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Backofen fertig garen. Die Zuckerschoten putzen und blanchieren.

Das Zanderfilet mit dem Petersilienwurzelpüree und den Zuckerschoten auf einem Teller servieren. Mit der Beurre blanc garnieren und servieren.

Daniel Schumacher am 13. Juli 2015