

Zander-Filet in Feigen-Weißwein-Soße mit Brokkoli

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets, à 150 g mit Haut Butterschmalz Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

2 Schalotten 100 g Parmaschinken 1 Feige
1 Ei 100 g Schmand 250 ml Fischfond
125 ml trockener Weißwein 2 TL getrockneter Thymian kalte Butter
Salz Pfeffer

Für die Kartoffeltaler:

3 große Kartoffeln 2 Eier 150 g Mehl
Salz

Für den Brokkoli:

1 Kopf Brokkoli 50 g Pinienkerne 50 g Puderzucker
Butter Salz Pfeffer

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Butterschmalz in die Pfanne geben, den Parmaschinken in Scheiben schneiden und dazugeben. Kurz anbraten. Mit Fischfond und Weißwein aufgießen und reduzieren lassen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schmand verrühren. Die Eier-Schmand-Masse vorsichtig in die Pfanne geben und unterrühren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feige in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren in die Sauce geben. Mit kalter Butter abbinden. Röschen vom Brokkoli lösen, am Stil einschneiden und in kochendem Salzwasser bissfest gar kochen.

Die rohen Kartoffeln schälen und reiben. Mit Mehl, Eiern und Salz zu einer glatten Masse verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer darin ausbacken. Vor dem Servieren mit Ringen ausstechen.

In einer kleinen Pfanne Butter und Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Pinienkerne darin schwenken. Die Brokkoliröschen kurz mit den Pinienkernen in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Zander in Mehl wälzen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Zander darin circa acht Minuten braten.

Zanderfilet mit Feigen-Weißweinsauce, Kartoffeltalern und Brokkoli auf Tellern anrichten, die gerösteten Pinienkernen über den Brokkoli geben und servieren.

Petra Spitzauer am 28. Dezember 2015