

Zander-Filet mit Ricotta-Klößchen und Blattspinat

Für zwei Personen

Für die Ricotta-Klößchen:

250 g Ricotta	50 g Blattspinat	40 g Bergkäse
40 g Mehl	1 Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer

Für den Blattspinat:

150 g Blattspinat	50 g Butter	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer

Für das Zanderfilet:

400 g Zander, ohne Haut	2 Scheiben rohen Schinken	1 Zitrone (Saft)
Butter	Salz	

Für die Garnitur:

2 Scheiben Weißbrot	2 Cherry Tomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Butter		

Für die Ricotta-Klößchen:

Bergkäse reiben. Ricotta, Bergkäse, Mehl, geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer gut verrühren und für einige Minuten ins Eisfach geben. Spinat waschen, in Butter blanchieren und anschließend fein hacken. Unter die gekühlte Masse rühren und mit einem Esslöffel gleich große Nocken formen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Nocken hineingeben. Nocken nach etwa 3-4 Minuten aus dem Wasser nehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut in heißem Wasser erwärmen.

Für den Blattspinat:

Blattspinat waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Muskat reiben und alles in Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zanderfilet:

Fisch waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zander mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Mit durchwachsenem Speck umwickeln und in Butter braten.

Für die Garnitur:

Brot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Tomaten waschen und vierteln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zander mit Ricotta Klößchen und Blattspinat auf Tellern anrichten, garnieren und servieren.

Karen Stadler am 07. Mai 2018