

Zander, Rote Bete, Dill-Soße, gefüllte Filoteig-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

350 g rohe Rote Bete	1 Schalotte	2 EL Balsamicoessig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Dillsauce:

2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	1 Bund Dill
1 Zitrone	75 ml Weißwein	150 ml Sahne
200 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Filoteig-Röllchen:

4 Blätter Filoteig	2 Scheiben Pumpernickel	1 Schalotte
125 g Frischkäse	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Zander:

320 g Zanderfilet mit Haut	20 g Mehl, Type 405	6 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Für die Rote Bete:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Rote Bete zugeben und in Öl anschmoren. Mit etwas Wasser und Essig ablöschen. Salzen und pfeffern und ca. 20 Minuten weiter schmoren.

Für die Dillsauce:

100 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken, mit zur Butter geben und ohne Farbe anschwitzen.

Zitronenzesten abziehen und mit in den Topf geben. Anschließend Zitrone auspressen und einen Schuss Zitronensaft untermischen. Mit Weißwein auffüllen und einkochen lassen. Sahne dazugeben und die Sauce pürieren. Durch ein Sieb passieren und weiter einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der restlichen Butter schaumig aufmixen.

Dill klein hacken und in die Sauce geben.

Für die Filoteig-Röllchen:

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter hell anschwitzen. Pumpernickel zerbröseln und mit Frischkäse, Salz und Pfeffer verrühren. Angeschwitzte Schalotte hinzufügen. Die Füllung auf den in 20x20 cm geschnittenen Filoteig auftragen, danach aufrollen und bei 220 Grad ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Für den Zander:

Zander waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In einer Pfanne in Öl auf der Hautseite ca. 3 Minuten scharf anbraten und wenden. Die Hitze ausschalten und noch ca. 1 Minute garziehen lassen, zum Schluss nochmal pfeffern.

Brigitte Jimenez-Guder am 14. Dezember 2022