

Zander mit Erbsen-Creme, Pfifferlingen, Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Zanderfilet	1 Stück Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Erbsencreme:

300 g TK-Erbsen	1 Schalotte	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ EL Butter	Salz	

Für die Pfifferlinge:

150 g TK-Erbsen	150 g Pfifferlinge	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Gemüsefond	1 EL Butter	Zucker, Salz

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL kalte Butter	50 ml Sahne
200 ml Fischfond	150 ml Riesling	2 Zweige Estragon

Für den Fisch:

Den Zander waschen, trockentupfen und im Olivenöl auf der Hautseite ca. 4 Minuten anbraten. Hitze reduzieren. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Rosmarin und Thymian zum Zander geben. Zander auf der Fleischseite fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Erbsencreme:

Erbsen kurz blanchieren. Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Alles zusammen mit den Erbsen in einen Mixer geben und aufmixen. Mit Salz abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen. Erbsen und Pfifferlinge in Butter anschwitzen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Gemüsefond zugießen, leicht reduzieren lassen und mit Salz, Zucker und Schnittlauch abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schalotte und Estragon in etwas Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Fischfond und Sahne zugeben und aufkochen. Die restliche Butter untermixen.

Wenn man einen Schaum macht und dafür mit Weißwein- oder Sahnesaucen arbeitet, muss man darauf achten, dass man diese nur einmal aufkocht und danach nicht länger kochen lässt. Zum einen verhindert man so das Ausflocken der Sahne, zum Anderen zerstört man so auch das Protein nicht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bisrat John am 03. November 2020