

Kaltes und heißes von jungen Möhren mit gebratenem Zander

Für 4 Personen

3 Bund junge Möhren (ca. 1,5 kg)	1 Zwiebel	4 EL Butterschmalz
Salz, Zucker	400 ml Gemüsebrühe	250 ml Sahne
1/2 Bund Estragon	1 EL Butter	Pfeffer
400 g Zanderfilet		

2 Bund Möhren schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf die Hälfte der Zwiebel mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, Möhren zugeben und mit Salz und Zucker würzen. 250 ml Geflügelbrühe angießen und zugedeckt die Möhren weich dünsten. Die weichen Möhren aus dem Topf nehmen, dazu die Sahne geben und in einem Mixer fein pürieren. Nach Belieben kann das Püree noch durch ein Sieb gestrichen werden. Das Püree abschmecken und die Hälfte davon in vier kleine Förmchen (ca. 150 ml Inhalt) geben und tiefkühlen. Ab und zu während des Gefriervorgangs umrühren. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zum restlichen Püree 100 ml Geflügelbrühe geben und nochmals in einem Topf aufkochen. Diese Soße mit 1 EL kalter Butter binden. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und gehacktem Estragon abschmecken. Übriger Bund Möhren schälen. Die ganzen Möhren mit der restlichen fein gehackten Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen, ca. 50 ml Geflügelbrühe zugeben und weich dünsten. Den Zander in Portionsstücke schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Zander mit der Möhrensoße anrichten, die gebratenen Möhren zugeben und das halbgefrorene Möhreeneis im Schälchen dazu reichen. Dazu passen neue Kartoffeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 11. Mai 2010