

Zander mit Morcheln und jungem Lauch

Für 2 Personen

150 g frische Morcheln	150 g Champignons	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
400 ml Geflügelfond	4 Stangen junger Lauch	1 Schalotte
3 EL Butter	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sahne, geschlagen
Zucker	360 g Zanderfilet mit Haut	

Die Morcheln putzen und sehr gut waschen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Champignons und die Putzabschnitte der Morcheln anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Thymianzweig zugeben. Mit Fond auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen. Dann den Pilzfond durch ein Sieb passieren und auf 150 ml einkochen lassen. Lauch putzen und waschen, in 4 cm lange Stücke schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Morcheln zugeben, den vorbereiteten Pilzfond zugeben und aufkochen, 2 EL kalte Butter unterarbeiten mit Salz und Zitronensaft abschmecken und geschlagene Sahne unterziehen. Den Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 1 EL Wasser zugeben, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Fischfilets in 4 Stücke à 90 g schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, 2 EL Butter zugeben und aufschäumen, die Fischstücke auf der Hautseite in die Pfanne legen und langsam braten ca. 3 Minuten braten, die Haut sollte goldbraun und knusprig sein. Dann wenden und fertig garen. Zanderstücke auf Tellern anrichten, Morcheln und Lauch zugeben und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 26. April 2011