

Zander mit Parmaschinken und Pilz-Ragout

Für 2 Personen

400 g Zanderfilet	8 Salbeiblätter	8 Scheiben Parmaschinken
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	200 g Pfifferlinge
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
75 ml trockener Weißwein	75 ml Tomatensaft	2 EL Mascarpone
1 TL Kapern (aus dem Glas)	1 kl. Spritzer Zitronensaft	Salz Pfeffer
1 EL gehackte Kräuter		

Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zander in acht Stücke zerteilen. Salbeiblätter waschen, trocken tupfen, hacken, die Fischstücke damit rundum bestreuen und festdrücken.

Dann jedes Fischstück fest in eine Scheibe Parmaschinken wickeln. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die halbe Vanilleschote zugeben und bei mittlerer Hitze kurz braten.

Umwickelte Fischstücke in der Vanillebutter 5–6 Minuten von beiden Seiten anbraten, dann auf ein kleines Backblech geben und im vorgeheizten Ofen warm halten. Währenddessen für das Pilzragout die Pfifferlinge mit einem Küchentuch oder einem Pinsel säubern.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit den Pilzen in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, dann Tomatensaft und Mascarpone einrühren. Aufkochen, die Hitze reduzieren, Kapern und Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterrühren. Den Zander mit dem Pilzragout auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Dazu passt knuspriges Baguette oder Ciabatta beziehungsweise glutenfreies Brot.

Christian Henze am 23. September 2019