

Zander mit krossen Rosmarin und lauwarmen Lauch-Salat

Für 4 Personen

Zander:

50g Butter	2 Zweige Rosmarin	1 kg Zanderfilet
Pfeffer	Salz	

Lauchsalat:

1 Zitrone	2 Stangen Lauch	80ml Gemüsebrühe
1 Vakuumbbeutel	50 ml Olivenöl	Cayennepfeffer
Salz		

Anrichten:

50 g Erbsensprossen

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Zander:

Die Butter mit Rosmariennadeln aufschäumen lassen, bis der Rosmarin kross ist, diesen auf Küchenkrepp abtropfen lassen, die Butter über die mit Salz und Pfeffer gewürzten Zanderfilets verteilen, im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen.

Lauchsalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lauch putzen, mit Brühe, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz vakuumieren, im heißen Wasserbad 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Lauch abkühlen lassen, in Scheiben schneiden, den Schmorsud mit Salz, restlichem Zitronensaft, Cayennepfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren.

Anrichten:

Den noch warmen Lauch in tiefen Tellern anrichten, die Vinaigrette darüber geben, den Zander darauf setzen, den krossen Rosmarin darüberstreuen und mit den Erbsensprossen dekorieren.

Alexander Herrmann am 30. September 2011