

Zander in Bärlauchkruste mit Frühlingszwiebeln

Kategorien: Fisch, Süßwasser, Bärlauch

Zutaten für: 4 Portionen

LORBEERKARTOFFELN

12	klein.	Neue Kartoffeln, 400 g
12		Lorbeerblätter

ZANDER

900	Gramm	Zanderfilet
		Salz, Pfeffer; weiß
30	Gramm	Butter

BÄRLAUCHKRUSTE

50	Gramm	Bärlauch; fein gehackt
60	Gramm	Weiche Butter
		Butter für die Form
260	Gramm	Weißbrotbrösel
		Salz, Pfeffer
2	Teel.	Zitronensaft
20		Frühlingszwiebeln
190	Gramm	Eiskalte Butter
125	ml	Trockener Rose-Wein
50	Gramm	Schalotten; fein gehackt
1	Teel.	Zitronensaft

Anleitung:

Die Kartoffeln waschen, oben einschneiden und in jede 1 Lorbeerblatt stecken. Auf dem Backblech im 180°C heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

Fischfilets abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit den Hautseiten nach unten in der Butter kurz anbraten.

Für die Kruste Butter schaumig schlagen, alle weiteren Zutaten untermischen. Eine ofenfeste Form einfetten, Filets mit den Hautseiten nach unten nebeneinander hineinlegen.

Bärlauchmasse darauf verteilen, gut andrücken. Im auf 200°C Oberhitze heißen Ofen 8-12 Minuten backen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in 8 cm große Stücke schneiden. 40 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin glasig braten. Salzen und pfeffern, mit Rose-Wein ablöschen.

Die Frühlingszwiebeln aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Sauce mit 110 g in Würfel geschnittener Butter mit dem Stabmixer kräftig aufschlagen, warm stellen. Schalotten in der restlichen Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de