

Zanderfilet

MIT KRESSESCHAUM AUF WURZELGEMÜSE



Zutaten für 4 Personen:

4	Zander- oder Lachsforellenfilets
2	Schalotten, fein gewürfelt
4 EL	Olivenöl
50 ml	trockener Weißwein
1 EL	geröstete Mandelscheiben
2 EL	Butter
2	Kästchen Kresse
je 200 g	Karotten, Sellerie, Radieschen, Kartoffeln
100–200 ml	Sahne
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Puderzucker
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Glas	Kalbs Fond, 400 ml
1 Glas	Gemüse Fond, 400 ml
1 TL	Gemüse-Paste

Vorbereitung:

Die Fischfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und ziehen lassen. Das Wurzelgemüse putzen, Karotten, Sellerie und Kartoffeln in Stifte schneiden und die Radieschen halbieren. Die Kresse waschen und abtropfen lassen.

Zubereitung:

Die Hälfte der Schalotten in 1 EL Butter glasig dünsten, mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Kalbs Fond auffüllen und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Kartoffelstifte im Gemüse Fond 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die restlichen Schalotten in 1 EL Olivenöl und Butter in einem flachen Topf andünsten. Karotten, Sellerie, Radieschen, Puderzucker und Gemüse-Paste dazugeben, kurz glasieren lassen und

mit etwas Gemüse Fond von den Kartoffeln abgelöscht einige Minuten sanft köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel Kartoffelstifte dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets auf beiden Seiten braten. Den Kalbs Fond nochmals aufkochen. Die Kresse in den Küchenmixer geben (etwas als Garnitur zurückbehalten), mit dem heißen Kalbs Fond auffüllen, gut mixen und mit flüssiger Sahne verfeinern. Das Wurzelgemüse auf warmen Tellern verteilen, jeweils ein Fischfilet halbschräg ansetzen, dieses mit dem Kresseschaum nappieren und mit Mandelsplittern und Kresse garniert servieren. Dazu passen sehr gut selbstgemachte Kartoffelchips.