

Zander auf Spargelstreifen

Zander auf Spargelstreifen

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Zanderfilet (mit Haut), 500 g weisse und 50 g grüne Spargeln, 130 g Butter, 2 dl Geflügelfond, Korianderblätter, 2 Tomaten, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1.5 dl Weisswein, 2 dl Fischfond, 100 g Doppelrahm, 2 Esslöffel Tandooripaste, 1 Teelöffel Kurkumapulver, 2 Esslöffel geschlagener Rahm

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in 80 g Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und diesen fast ganz einkochen. Den Fischfond dazugeben und auf ein Drittel reduzieren. Den Doppelrahm hinzufügen und unter Rühren kurz aufkochen. Tandooripaste und Kurkuma dazugeben, abschmecken, mixen und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren nochmals aufmixen und den Schlagrahm unterheben.

Die Spargeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die weissen Schalen mit dem Geflügelfond aufkochen, 5 min ziehen lassen und absieben.

Die Tomaten würfeln.

Den Zander portionieren, würzen und mit Mehl bestäuben. Den Fisch im Öl auf jeder Seite jeweils 3 bis 4 min anbraten.

Den Fond mit 50 g kalter Butter aufkochen und die Spargelstreifen darin gar kochen. Dann absieben und mit den Tomatenwürfeln bestreuen.

Den Fisch auf die Spargeln setzen, die Sauce dazugeben und mit Korianderblättern garnieren.