

Zander aus dem Dampf | Perlgraupen Risotto | Zitronen- schaum | Petersilien Gremolata

Zutaten

Zander Filet

400 g	Zanderfilet
50 g	Butter
	Limette (abrieb)
	Salz

Perlgraupen Risotto

300 g	Perlgraupen
600 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Weißwein
50 g	Schalotten
1	Knoblauch Zehe
70 g	Parmesan
50 g	Butter
10 ml	Oliveöl
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer

Zitronenschaum

300 ml	Fischfond
100 ml	Weißwein
50 ml	Sahne
50 g	Butter
50 g	Schalotten
2	Zitronen
	Salz

Petersilien Gremolata

200 g	Blatt Petersilie
1	Bio Zitrone
50 g	Grüne Tomate
20 g	Kapern
10 g	Peperoni
20 g	Schnittlauch
1	Knoblauchzehe
50 ml	Oliveöl
	Salz, Pfeffer

Anleitung

Zander Filet

1. Dampfer auf 55 °C und 100 % Dampf vorheizen.
2. Zander in vier gleichmäßige Stücke schneiden und auf das Lochblech mit Backpapier legen.
3. Für ca. 8 Minuten kommt das Blech mit dem Zander in den Dampfer.
4. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen.
5. Zander aus dem Dampfer nehmen, mit der gebräunten Butter bepinseln und Salzen.
6. Mit Limettenabrieb veredeln.

Perlgraupen Risotto

1. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Oliveöl anschwitzen.
2. Perlgraupen dazugeben, ebenfalls kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und das Lorbeerblatt dazugeben. Soweit der Wein eingekocht ist, mit Gemüsebrühe ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, rühren und bei Bedarf immer wieder etwas Brühe nachgießen. Nach 20-25 Minuten sollten die Graupen weich sein.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den fein geriebenen Parmesan und mit der Butter in das Risotto einrühren.

Zitronenschaum

1. Schalotten schälen, würfeln und mit Butter auf mittlerer Hitze in einem Topf anschwitzen.
2. Mit Weißwein, Brühe ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne hinzufügen für 2 Minuten köcheln lassen, mit frischem Zitronenabrieb und Saft verfeinern.
3. Mit dem Mixstab alles fein mixen bis ein feiner Schaum entsteht.

Petersilien Gremolata

1. Zitronenabrieb und Saft in eine Schüssel mit dem Oliveöl vermengen.
2. Die restlichen Zutaten fein hacken und mit in die Schüssel geben und Salz und Pfeffer abschmecken.

