

Zanderfilet in Walnusskruste mit Sternanissauce

Zutaten:

für 4 Personen

600g Zanderfilet
2 Esslöffel Butter
80g Kalifornische Walnüsse
80g Brioche
1/2 Zitrone, den Saft davon
2 Chicoree
50g Butter
40g Zucker
2 Esslöffel Schnittlauch
1 große Fleischtomate
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Sternanissauce

1 Deziliter Weißwein
2 Esslöffel Butter
1 Schalotte
200 ml Fischfond
200g Creme double
15g Sternanis
40g Walnüsse
1/2 Zitrone, den Saft davon
1 Esslöffel Sahne, geschlagen

Garnitur

Basilikumblättchen
Sternanis

Zubereitung:

Zander in gleiche Portionen schneiden, mit Zitronensaft und Salz marinieren, pfeffern. Die Walnüsse grob hacken, die Brioche reiben. Beides miteinander vermischen. Zander mit der Walnuss-Brioche-Mischung belegen und mit flüssiger Butter bestreichen. In eine feuerfeste, mit Butter bestrichene Form geben. Mit einigen Tropfen Weißwein begießen. 3 Minuten unter den Salamander oder 10 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen stellen.

Chicoree in gefällige Stücke schneiden. Die Butter zerlaufen lassen, Zucker und Chicoree zugeben, dann glacieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Zum Schluss den Schnittlauch und das Tomatenconcasse dazugeben.

Sauce: Die Schalottenwürfel, Sternanis und Walnüssen in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen, reduzieren und mit Fischfond auffüllen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen. Die Creme double zugeben und passieren. Die Sauce mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Anrichten: Das gratinierte Zanderfilet auf das Chicoreegemüse legen, mit der Sauce umgießen. Einige Basilikumblätter und Sternanis zum Garnieren.

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de