

Gebratener Zander auf Spargelbeet mit Bärlauchnocchi

Zutaten für 4 Personen

400 g Zanderfilet mit Haut
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Erdnussöl

1 kg weißer Spargel
etwas Butter
etwas Zucker
50 g Butter zum Schwenken
wenig Meersalz

70 g Bärlauch
500 g gekochte Kartoffeln
2 St. Eigelb
120 g Weizenmehl
Salz und Pfeffer, wenig Muskat
wenig Butter

1 dl Weisswein
½ Schalotte
etwas Blattpetersilie
50 g Fischfond
50 g Geflügelfond
90 g kalte Butter
Salz und Pfeffer

Zander:

mit Salz und Pfeffer würzen, im Öl beidseitig anbraten.

Spargel:

schälen und in Salzwasser mit Butterflocke und etwas Zucker weich kochen. Herausnehmen und in Stücke schneiden, in etwas geschmolzener Butter schwenken und leicht nachwürzen.

Bärlauchnocchi:

Für die Garnitur 4 Blätter beiseitelegen. Den gewaschenen Bärlauch ohne Stiel sehr kurz in heissem Salzwasser blanchieren, sofort in Eiswasser abkühlen gut ausdrücken und fein hacken. Mit dem Eigelb mixen. Die Kartoffeln durch ein Passe-vite drehen, das Mehl darunter mischen und das Eigelb-Mix unterheben. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Masse zu Stangen von ca. 1cm Durchmesser formen, in Nussgrosse Stücke schneiden, zu Kugeln rollen und über einen Essgabelrücken rollen. In Salzwasser ca. 3-4 Minuten pochieren, herausnehmen, gut abtropfen und in etwas geschmolzener Butter schwenken.

Beurre Blanc:

Weißwein mit der fein geschnittenen Schalotte und der Petersilie um die Hälfte einkochen. Fischfond und Geflügelfond hinzufügen. Das Ganze auf 1dl Flüssigkeit einkochen und passieren. Auf kleinem Feuer die kalte Butterwürfel nach und nach mit dem Schneebeesen darunter rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Spargeln schön als Beet in die Tellermitte anrichten, mit Beurre Blanc nappieren und das Zanderschnitzel darauf setzen, einige Bärlauchnocchi rund herum verteilen und mit einem Bärlauchblatt garnieren.

Weintipp: dazu passt ein lebendiger, frischer Verdejo aus Spanien, ein trockener Deutscher Riesling oder Pinot Gris vom Vully.

Aus unserem Sortiment:

La Almedrera, Val de Vid, Rueda
Riesling Haus Klosterberg, Markus Molitor
Pinot Gris, Schmutz Vins, Praz