



Rezept

SOUFFIERTER ZANDER AUF SELLERIESTAMPF, MANDELBROKKOLI UND SAFRANSCHAUM

Zutaten für 4 Personen:

600g Zanderfilet
100ml Sahne
Saft und Abrieb v.
1 Zitrone
100ml Weißwein
20 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Selleriestampf

500g Kürbis
150ml Gemüsfond#
Salz/Pfeffer/Muskat

Für den Brokkolie

400g Brokkolie
50g Mandeln
50g Butter

Für den Schaum:

2 Schalotten
1 g Safranfäden
0,2l Weißwein
150 ml Sahne
150 ml Fischfond

Vorbereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung:

Den $\frac{1}{4}$ vom Zander zu einer Farce verarbeiten dafür das Filet in Stücke schneiden und im Tiefkühler leicht anfrieren lassen. Dann den Fisch mit Sahne, Zitrone und Salz/Pfeffer in einer Moulinette fein pürieren. Vorsicht! Nicht zu lange da sonst die Farce durch die Reibungswärme gerinnt.

Die Farce auf dem restlichen Zander mit Hilfe eines Spritzbeutels spritzen und den Zander auf einen Backblech legen. Olivenöl und Weißwein auf das Backblech geben und bei 160 Grad im Backofen für 15 Minuten garen.

Für den Kürbistampf:

Den Sellerie schälen, waschen, in grobe Würfel schneiden und in Gemüsfond gar kochen. Nun den Sellerie zerstampfen. Nun mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zubereitung Brokkoli:

Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Die Brokkolieröschen in kochenden Salzwasser blanchieren.

Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Mandeln hinzufügen und alles gut verrühren mit etwas Salz abschmecken.

Nach dem abschmecken die Schmelze über den Brokkoli geben.

Zubereitung Safranschaum:

In einer Kasserolle die Schalotten anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fischfond sowie den Safran und



Rezept

der Sahne auffüllen und langsam einkochen lassen. Zum Schluss auf mixen. Fertig.