

REZEPT VON ALEXANDER HUBER |
CHEFKOCH IM HUBERWIRT

ZANDERFILET MIT BAYERISCHEM RISOTTO UND GRÜNEM SPARGEL

Zutaten für 4 Personen

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL

1 Bund grüner Spargel
1 Junglauch
30 g Butter
1 Spritzer Mirin
40 ml Mineralwasser
1 TL Olivenöl
20 g gehackte Haselnüsse
Orangenabrieb, Salz, Zucker

RISOTTO VOM BAYERISCHEN REIS (URKORN)

150 g Bayerischer Reis (Chiemgaukorn)
400 ml Geflügelfond
20 ml Weißwein
35 g Bergkäse, fein gerieben
1 Schalotte, fein gewürfelt
60 g geklärte Butter
1 TL gehackte Petersilie
1 Prise Melange Noir
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
Zitronenabrieb, Salz



Zubereitung

1. 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Nebenbei die 4 Zanderfilets etwas trockentupfen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Fischstücke mit den 8 Scheiben Speck einwickeln und anschließend direkt auf der Hautseite ca. 5 Minuten, bei hoher Hitze, kross braten. Schließlich den Zander wenden. Die 40 g Butter und den Rosmarinzweig zugeben. Schließlich den Fisch wenige Minuten gar ziehen lassen..

2. In einem Topf 250 ml Geflügelfond zum Kochen bringen und 150 g Urkorn weichkochen. Anschließend 20 g Butter erhitzen und die gewürfelte Schalotte anschwitzen. Nach kurzer Zeit den weichgekochten Reis zugeben und anschließend 20 ml Weißwein und die restlichen 150 ml Geflügelfond zugeben. Anschließend mit geriebenem Käse und 40 g Butter alles zu einem cremigen Risotto rühren. Zuletzt mit Zitronenabrieb, 1 TL gehackter Petersilie, 1 Prise Melange Noir, 1 Prise süßem Paprikapulver und Salz abschmecken.

ZANDERFILET

4 Stücke Zanderfilet (a 100g)
8 dünne Scheiben Wammerlspeck
2 EL Sonnenblumenöl
1 Rosmarinzweig
40 g Butter
Salz, Pfeffer

BEURRE BLANC

2 Schalotten halbiert und in Streifen geschnitten
100 ml trockener Weißwein (Riesling)
5 g Fenchelsamen, 10 Pfefferkörner, 3 Wacholderbeeren
70 g Butter kalt, in kleine Würfel geschnitten
40 g Creme fraiche
80 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
Pfeffer, Cayenne, Salz
Salz, Pfeffer

3. Zuerst den Spargel vorbereiten und Enden abschneiden. Währenddessen eine Pfanne mit 30 g Butter erhitzen und den Spargel anbraten. Direkt etwas Salz und Zucker nach Belieben zugeben. Nach kurzer Garzeit mit einem Spritzer Mirin und 40 ml Mineralwasser ablöschen und weiter rösten. Schließlich den Spargel etwas Farbe nehmen lassen mit den 1 TL Olivenöl, 20 g gehackten Haselnüssen, Orangenabrieb und klein geschnittenem Junglauch verfeinern und abschmecken.

4. Für die Buerre Blanc 100 ml Weißwein mit 5 g Fenchelsamen, 10 Pfefferkörnern, 3 Wacholderbeeren und 2 Schalotten (in Streifen geschnitten) reduzieren bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Den Ansatz dann mit 80 ml Sahne aufkochen und die Sauce mit 70 g kalter Butter und 40 g Creme fraiche montieren. Schließlich die Buttersauce mit 100 ml Geflügelfond auffüllen und mit einem Mixer kräftig durchmischen. Abschließend die Sauce durchpassieren und abschließend mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

5. Die verschiedenen Komponenten des Gerichts auf einem Teller anrichten und servieren.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

