Nah&Frisch



Kotányi Professional

Zanderschnitte mit Paprikakruste auf Knoblauchschaum

Hauptspeise Fischgerichte

Zubereitung

Zanderfilets mit Salz und Zitronensaft würzen und beidseitig kurz in Olivenöl anbraten. Fischfilets auf ein Blech legen (Hautseite nach oben), mit der Paprikakruste bestreichen und im Backrohr bei starker Oberhitze kurz goldbraun überbacken. Für den Knoblauchschaum Weißwein, Noilly Prat, Schalotten und Knoblauch auf ca. die Hälfte einkochen, Gemüsefond und Schlagobers dazugeben. Kurz reduzieren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken, abseihen und mit einem Pürierstab die kalte Butter einmixen. Zanderfilets mit dem Knoblauchschaum anrichten.

Zutaten

- 4 Zanderfilets à ca. 120 g
- 2 EL Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz
- 2 EL weiche Butter
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 TL Kotányi Paprika edelsüß
- 4 EL Weißbrotbrösel (oder Semmelbrösel)
- Salz
- Für den Knoblauchschaum
- 2 klein geschnittene Knoblauchzehen
- 1/8 l Weißwein
- 1/16 l Noilly Prat (Wermut)
- 1 klein geschnittene Schalotte
- 1/4 l Gemüsefond
- 1/8 l Schlagobers
- 1 EL kalte Butter
- Salz
- Zitronensaft