

Bezeichnung: Neusiedler See Zander mit Puntalette und Krensauce

Portionsmenge: für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Spezielle Geräte: beschichtete Pfanne
Stabmixer

Zutaten:

Puntalette:

Rapsöl	20 g
Puntalette	80 g
Zwiebel	60 g
Karotten	15 g
gelbe Rüben	15 g
Sellerie	15 g
Zucchini	30 g
Weißwein	80 g
Rosmarinzweig	2 Stk
Salz, Pfeffer	
Gemüsefond	230 g
Parmesan gerieben	40 g
kalte gewürfelte Butter	20 g

Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln und in Butter und Olivenöl hell anschwitzen- klein gewürfeltes Gemüse begeben und weiter durchschwitzen- Puntalette zugeben und mit dem Weißwein ablöschen- runter kochen- nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen- Rosmarinzweig mitkochen und- solange kochen bis die Puntalette al dente ist und den Rosmarinzweig entfernen- zuletzt mit Butter und Parmesan sämig montieren.

Krensauce:

Butter	10 g
Zwiebel	20 g
Olivenöl	10 g
Sellerie	20 g
Madeira	15 g
weißer Portwein	30 g
glattes Mehl	5 g
Salz	
Pfeffer	
Milch	100 g
Obers	30 g
Kren gerieben	20 g

Gewürfelter Zwiebel und Sellerie in der Butter glasig anschwitzen- mit Madeira und Portwein ablöschen- reduzieren und mit dem Mehl stauben- mit Milch und Obers auffüllen- kurz durchkochen und abschmecken- mit dem Kren mixen.

Sautierte Eierschwammerl:

geputzte kleine Eierschwammerl	80 g
Estragon gehackt	

Eierschwammerl in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl scharf ansautieren- würzen und den gehackten Estragon untermischen.

Fisch:

Zanderfilet	12 x 50 g
-------------	-----------

Fischfilet würzen und die Hautseite mehlieren- in einer Pfanne bei mittlerer Hitze nur auf der Hautseite braten- wenn dies knusprig ist die Pfanne vom Feuer nehmen und etwas Butter begeben-diese mit einem Löffel über den Fisch gießen

Deko:

Shiso Kresse
Sakurakresse
gutes Olivenöl
Bouvier Edelsäure Essig

Die Kresse marinieren

Deko:

geriebener Kren zum anrichten

Parmesanchip für Deko:

geriebener Parmesan	100 g
---------------------	-------

Parmesan in einer heißen beschichteten Pfanne verteilen- wenn dieser leicht braun wird, aus der Pfanne nehmen und auf ein Backpapier legen- beim anrichten brechen