

Zander an Zitronenschaumsauce

Rezept für 4 Personen

Zander

1	Zander	filetieren, zupfen, häuten, 4 Stücke schneiden
½	Zwiebel	schälen, hacken
20 g	Butter	in einem Saucenpfanne erhitzen, Zwiebeln begeben, glasig dünsten
200 g	Kefen	entfädeln, Julienne schneiden, begeben
1 dl	Gemüsebouillon	begeben, 3min dünsten
	Salz, Pfeffer	würzen, in einem Blech kaltstellen, Zander mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, auf die kalten Kefen legen, bei 100°C 7min regenerieren (im Dampf)

Zitronenschaumsauce (Weissweinsauce Basis)

50 g	Butter	in einer Saucenpfanne schmelzen
2	Zwiebeln	hacken, begeben, 5min dünsten
2 dl	Weisswein	ablöschen, um 2/3 einkochen
3 dl	Rahm	begeben, 30min sieden, mixen
10 g	Gemüsebouillon-Paste	begeben, aufkochen
	Salz, Pfeffer	abschmecken
½	Zitrone	kurz vor dem Servieren abreiben, entsaften, beides begeben, aufkochen, Stabmixer aufschäumen, in tiefen Teller geben, heisse Kefen und Zander darauf platzieren, heiss servieren



Garnitur

1	Zitrone	über Zander leicht abreiben
1 Zweig	Dill	zur Deko zupfen und garnieren