

Gericht: *In Rotwein pochierte Zanderfilets auf Blattspinat*

Zutaten für: 4 Personen

Menge	Zutaten
520 gr.	Zanderfilets, pariert
10 gr.	Zitronensaft, frisch
	Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
15 gr.	Butter /1
25 gr.	Schalotten, geschält
160 gr.	Rotwein
80 gr.	Fischfond /1
10 gr.	Butter /2
10 gr.	Weissmehl
200 gr.	Fischfond /2
20 gr.	Butter /3



Garnitur

Menge	Zutaten
320 gr	Blattspinat, tiefgekühlt
10 gr.	Butter
20 gr.	Schalotten, geschält
40 gr.	Bouillon
	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

Vorbereitung:

- Butter /2 und Weissmehl zusammen zu Mehlbutter verkneten.
- Fischfond /2 sirupartig zu Fischglace einkochen.
- Schalotten für Fischgericht einkochen.
- Sautoir mit Butter /1 ausstreichen und mit Schalotten austreuen.
- Zanderfilet schräg in 65 gr. Tranchen schneiden.
- Spinat blanchieren, im Eiswasser abschrecken und abschütten.

Zubereitung:

- Zanderfilets mit Zitronensaft marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nebeneinander im Sautoir anordnen und mit Butter bepinseln.
- Rotwein und Fischfond /1 begeben.
- Mit gebuttertem Pergamentpapier abdecken und zum Pochierpunkt bringen.
- Im Ofen oder auf dem Herd sorgfältig auf den Punkt pochieren.
- Zanderfilets herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
- Pochierfond Passieren, mit Mehlbutter binden und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- Fischglace begeben, mit Butterflocken /3 aufschwingen und abschmecken.
- Blattspinat mit Schalotten in Butter dünsten, Bouillon begeben und fertig dünsten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Servieren.

Viel Spass beim Kochen und guten Appetit