

Gedämpfter Zander im Paprikafond mit Zandernockerln und Kren

400 g Zanderfilet ohne Haut

Butter

Salz

Fischgewürz von Wiberg

100 g Zanderfilet (Abschnitte)

100 g Obers

Salz

Pernod

Zitrone

3 rote Paprika

Fischfond

Schalotten

Knoblauch

Kalte Butterflocken

Weißwein

Chili

Sauerrahm

Salz

Zitrone

Kren

Zanderfilets würzen und auf bebutterten Teller geben, mit Folie fest überspannen und bereitstellen.

Zanderfilets (Abschnitte) würzen und anfrieren.

Mit Obers nach und nach zu einer homogenen Masse mixen (Blender)

Für den Paprikafond:

3 rote Paprika entsaften und den Saft um die Hälfte einkochen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden.

In Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Paprikasaft auffüllen.

Leicht einkochen und abseihen, eventuell mit Butter binden.

Würzen und abschmecken

Aus der Fischfarce kleine Nockerl formen und in Salzwasser langsam garen.

Zanderfilets bei 80° ca. 15 min im Backrohr garen.

Anrichten und mit Kren sowie einen Tupf Sauerrahm und Kräutern garnieren.

NOTIZ: