

Rezept

Zander mit Steinpilzen und Topinambur

Ein Rezept von Zander mit Steinpilzen und Topinambur, am 20.04.2024

Zutaten

600 g Topinambur	Salz
1 1/2 EL Butter	300 g Steinpilze
1 Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe
3 Stängel glatte Petersilie	2 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	80 g kalte Butter
1 Eigelb (L)	2 EL trockener Weißwein
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	4 Zanderfilets (mit Haut, je ca. 120 g)
2 EL Pflanzenöl	Salz
Kartoffelstampfer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Für das Püree die Topinambur waschen, schälen, grob würfeln, in reichlich Salzwasser aufkochen und in ca. 20 Min. weich garen. Abgießen, wieder zurück auf den Herd stellen und die Knollen bei geringer Hitze 5 Min. ausdampfen lassen. Dann Topinambur mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und die Butter unterrühren. Das Püree abdecken und warm halten (z. B. im Wasserbad).
2. Zwischendurch die Pilze putzen und in ca. ½ cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob zerkleinern. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Pilze hineingeben, salzen und bei starker Hitze 2 Min. anbraten. Zwiebel, Knoblauch und restliche Butter dazugeben, Pilze in weiteren 4 Min. goldbraun braten. Petersilie untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Pilze beiseitestellen.
3. Für die Sauce Butter schmelzen. Eigelb mit Wein und 2 EL Wasser in einer Metallschüssel (am besten mit einem rund gewölbten Boden) verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sauce über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 3 Min. schaumig aufschlagen, vom Herd nehmen und nach und nach die Butter einrühren. Sauce beiseitestellen.
4. Die Fischfilets falls nötig von Gräten befreien, die Haut der Filets mehrmals einritzen. In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Zanderfilets salzen, mit der Hautseite ins heiße Fett legen und bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. kross anbraten, wenden, kurz anbraten, Pfanne vom Herd nehmen und die Filets darin noch 2-3 Min. ziehen lassen. Backofengrill vorheizen.

5. Inzwischen das Püree mittig auf ofenfesten Tellern anrichten. Pilze und die Sauce ringsherum verteilen. Teller nacheinander in den Ofen (oben) schieben und Püree, Pilze und Sauce in ca. 3 Min. goldbraun überbacken. Herausnehmen, Zanderfilets auf die Teller geben und sofort servieren.