

*Im Strudelteig gebratenes Zanderfilet mit Vanille aromatisiert
auf Topinambur - Rhabarber - Ragout mit Lavendel*

Zutaten für 6 Personen

6	Zanderfilets je 80g	100g	Rhabarber ersatzweise Pfirsiche
1	Vanilleschote	½ Tl	Cumin
Etwas	Mehl zum bestäuben	1 Tl	Currypulver
200g	Topinambur	4 El	Madeira
1	rote Zwiebel	4 Stängel	Lavendel ersatzweise Rosmarin
Strudelteig und 1 Ei gelb mit etwas Wasser			

Zubereitung

Die Zanderfilets in 6 große Stücke schneiden und mit einem Messer die Haut in der Mitte leicht einschneiden. Nun die Filets waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen und auf ein Backblech legen. Die Vanillestange in 6 gleichgroße Stücke schneiden und in die eingeschnittene Haut stecken. Mit Salz und etwas Pfeffer von allen Seiten würzen. Die Hautseite mit etwas Mehl bestäuben und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite darin anbraten, herausnehmen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech zwischen lagern.

Die Topinambur gründlich waschen, abbürsten aber **nicht** schälen, und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Rhabarber dünn schälen und in kleine längliche Stifte schneiden.

Nun in einen mittelgroßen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebel- und Topinambur scheiben darin für 2 Minuten anbraten. Alles mit Salz, etwas Zucker und den Gewürzen würzen, den Rhabarber zufügen und 1 Minuten mit braten lassen und mit Madeira ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Das Ragout auf ein Backblech geben, dass es schnell auskühlen kann.

Den Strudelteig in 6 rechteckige Vierecke schneiden. Ein Zweig Lavendel in die Mitte des Strudelteigs legen. Den angebratenen Zander mit der Hautseite nach unten, mittig auf dem Lavendel legen, 1 Löffel Ragout, ohne Flüssigkeit, auf den Zander geben. Nun die Ecken von dem Strudelteig mit Ei bepinseln und zu einem Packet falten. Ein Backblech mit Backpapier ausgleiten und die fertigen Strudelpackete auf das Backblech legen und im Ofen bei 200°C Umluft für 10 Minuten backen.

Kontakt

www.kochenundkunst.info
info@kochenundkunst.info
Tel.: 0341 529 406 83



M.R. CATERING
SHOWKOCHEN | FEIERN | GESCHÄFTSSESSEN