

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Zander im Mohnbackteig mit Kletzenbrottascherln

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Zanderfilet, Dijon-Senf, 2 Eier, 100 ml Weißwein, 80 g glattes Mehl, 2 EL geriebener Mohn, Salz, Pfeffer, Fett zum Backen.

Für den Nudelteig: 250 g glattes Mehl, 6 Eidotter, 1 Ei, Schuss Olivenöl. Für die Fülle: 2 gehackte Schalotten, Butter, 100 g Kletzenbrot, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt). Außerdem: 1 Ei zum Bestreichen, braune Butter.

Zubereitung

Das Mehl mit den Eidottern, dem Ei sowie einem Schuss Olivenöl zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten. In Klarsichtfolie ca. 20 Minuten rasten lassen, danach dünn ausrollen. Für die Fülle die gehackten Schalotten in Butter glasig anschwitzen und das in Würfel geschnittenen Kletzenbrot kurz mitrösten. Aus dem Topf geben, etwas verkneten und mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Kletzenbrotfülle auf jeweils einer Hälfte einer Nudelbahn auftragen. Mit Ei bestreichen, Nudelbahn zusammenklappen und Tascherln ausstechen. Diese in Salzwasser kochen, danach abseihen. Vor dem Servieren in brauner Butter schwenken.

Vom Zander acht gleichmäßige Stücke portionieren und diese mit Dijon-Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Backteig die beiden Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eidotter mit dem Weißwein, dem Mehl sowie dem geriebenen Mohn glattrühren. Den Eischnee unterheben.

Mit Hilfe einer Gabel die Zanderstücke durch den Backteig ziehen und danach sofort schwimmend in reichlich heißem Fett knusprig backen.

Den gebackenen Zander mit den Kletzenbrottascherln auf Tellern anrichten, mit etwas Zitronenschale bestreuen und mit brauner Butter beträufeln.