



Zanderfilet auf Ananas, Pak Choi, Tomatenmarmelade und Curryschaum

Zutaten:

Zanderfilet:

600 g Zanderfilet mit Haut und eingeschnitten
Gewürzsalz
Butter und Olivenöl

Currysauce:

70 g Zwiebelwürfeln
4 Zehen Knoblauch
Zimt, Sternanis, Senfkörner, Koriander ganz,
50 g Ingwerpaste und 50 g Zitronengraspaste
Limettenblätter
100 ml Fischeisessauce 50 g gelbe Curry Paste
0,5 l Gemüsefond
0,7 l Kokosmilch
3 Stk Limetten (Limettensaft und Schale)
120 g braunen Zucker
Etwas Thai Basilikum
Maisstärke

Tomatenmarmelade:

5 Stk reife Tomaten (blanchiert, entkernt und gehäutet) und in Würfel geschnitten

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zimtstange, Sternanis, Limetten Blatt
2 Zehen Knoblauch
Salz, Gelierzucker nach Gewicht der Tomaten

Pak Choi:

2 Stk Pak Choi
etwas Butter
Salz
Gemüse Fond

Ananas:

8 Stk frische Ananasscheiben (Strunk ausstechen)
Sonnenblumenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Tomatenmarmelade:

Für das Tomatenwasser das Kerngehäuse mit Knoblauch und Salz mixen und passieren. Tomatenwasser und das kleingewürfelte Fruchtfleisch abwiegen und die Menge Gelierzucker errechnen. Tomatenwasser mit dem Zucker und den Aromaten (Zimtstange, Sternanis, Limetten Blatt 2 Zehen Knoblauch) ca. 5 min köcheln lassen. Danach die Tomaten-Würfel dazu geben und nochmals 2 min köcheln lassen. Abschmecken und kaltstellen.

Currysauce:

Zwiebel mit Knoblauch in etwas Sonnenblumenöl und den Gewürzen sowie den Limettenblättern leicht anschwitzen, Curry -, Ingwer- und Zitronengraspaste dazu geben und mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch auffüllen.

Danach den Rest der Zutaten dazugeben und 30 min leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und bei Bedarf mit Maisstärke binden abschmecken mit Salz und Fischsauce. Vor dem Servieren aufschäumen

Pak Choi:

Geviertelten Pak Choi in Butter anschwitzen und mit Gemüsefond weichdünsten.

Ananas:

In Sonnenblumenöl leicht anbraten

Zanderfilet:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zander portionieren. Würzen und auf der Hauptseite in Olivenöl und Butter knusprig braten.

Anrichten:

Den Zander auf den Ananasscheiben mit dem Pak Choi platzieren, die Tomatenmarmelade dazu geben und den Curryschaum rundherum drapieren.